「牡丹」 ¥10,500

Regular Course "BOTAN"

先付 *Appetizer*	本日の一品 *Today's dish*
天ぷら *Tempura*	魚介類　五種 *5 kinds of Seafood*
	野菜　　五種 *5 kinds of Vegetables*
口替 *Small dish*	本日の口替 *Today's dish*
ご飯 *Rice*	かき揚げ天丼と赤出汁　または　かき揚げ天茶、香の物 *Rice topped with Mixed Tempura with Tempura Sauce or with Rice in Tea broth, Pickles*
水物 *Dessert*	

「松竹梅」 ¥16,000

Deluxe Course "SHO-CHIKU-BAI"

先付 *Appetizer*	本日の一品 *Today's dish*
造り *Sashimi*	三種盛り合わせ *3 kinds of Sashimi*
天ぷら *Tempura*	魚介類　五種 *5 kinds of Seafood*
	野菜　　八種 *8 kinds of Vegetables*
口替 *Small dish*	本日の口替 *Today's dish*
ご飯 *Rice*	かき揚げ天丼と赤出汁　または　かき揚げ天茶、香の物 *Rice topped with Mixed Tempura with Tempura Sauce or with Rice in Tea broth, Pickles*
水物 *Dessert*	

※写真はイメージです。 ※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

**Photos shown are images only. *Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.*
**Above rate includes tax and service charge.*
**Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.*

A La Carte Menu アラカルトメニュー

車海老（１尾）	*Prawn 1 piece*	¥1,000
鯛 大葉巻き	*Sea bream rolled with shiso leaves*	1,000
鮑（１個）	*Abalone 1 piece*	2,000
穴子	*Conger eel*	1,000
鱚	*Japanese whiting*	1,000
帆立	*Scallop*	900
イカ	*Squid*	900
小海老かき揚げ	*Deep fried shrimp and vegetables*	1,500
蟹爪	*Crab claw*	1,000
蕪	*Turnip*	450
舞茸	*Maitake mushroom*	450
ブロッコリー	*Broccoli*	450
海老芋	*Taro*	700
蓮根	*Lotus root*	450
三度豆	*Green beans*	450
南瓜	*Pumpkin*	450
丸十	*Sweet potato*	450
椎茸	*Shiitake mushroom*	450
茄子	*Eggplant*	450
玉葱	*Onion*	450
ズッキーニ	*Zucchini*	450
オクラ	*Okra*	450

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。 *Above rate includes tax and service charge.*