7月1日(火)～7月31日(木)

2日前までのご予約制 *Reservation is needed two days in advance*

鰻会席

EEL course

¥15,000 税・サービス料込

Tax and service charge included

前菜 *Appetizer*	玉蜀黍胡麻豆腐 べっこう餡 *Corn sesame tofu with thick starchy sauce,* めかぶぽん酢　茗荷　玉葱 *Mekabu seaweed with ponzu sauce, Japanese ginger, Onion*
吸物 *Soup*	赤出汁 上澄み仕立て　焼茄子　順才　冬瓜 *Red miso soup, Grilled eggplant, Water shield, Winter melon, Carrot*
向付 *Sashimi*	おまかせ鮮魚 三種盛り *3 kinds of Sashimi*
焼物 *Grilled dish*	鰻 白焼き(半身)　丸十檸檬煮　鰻巻き玉子 *Grilled eel (half eel), Sweet potato, Omelette-wrapped eel* または *or* 鰻 蒲焼き(半身)　丸十檸檬煮　鰻巻き玉子 *Glaze-grilled eel (half eel),Sweet potato, Omelette-wrapped eel*
酢の物 *Vinegared dish*	鰻ざく　胡瓜　茗荷　若布 *Vinegared eel*
御飯 *Rice*	鰻御飯　香の物　肝吸 *Rice with eel, Pickles, Eel liver soup*
水物 *Dessert*	季節の果物盛り合わせ *Assorted Fruits*

※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.*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

7月1日(火)~8月31日(日)

鰻料理 単品メニュー

EEL a la carte

鰻 丼（半身） 香の物 肝吸 *Eel Rice Bowl (half eel), Pickles, Eel liver soup*	¥4,300
鰻 重（一匹） 香の物 肝吸 *Eel Box (whole eel), Pickles, Eel liver soup*	¥7,300
鰻 蒲焼き（一匹） *Glaze-grilled eel (whole eel)*	¥5,900
鰻 白焼き（一匹） *Grilled eel (whole eel)*	¥5,900

※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、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 prices include tax and service charge.*
**Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.*

白鷺会席　¥15,000

Shirasagi Course

先付 *Appetizer*	玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡　海老　もろきゅう *Corn Sesame tofu with thick starchy sauce, Shrimp, Cucumber with miso sauce*	
吸物 *Soup*	焼鮎　針茗荷　蛇の目胡瓜　素麺 *Clear soup with Grilled baby seetfish, Myoga ginger, Cucumber, Somen noodle*	
造り *Sashimi*	本鮪　湯引き鱧　勘八 *Bluefin tuna, Japanese conger eel, Greater amberjack*	
焼八寸 *Grilled dish*	伊佐木塩焼き *Grilled chicken grunt*	
	順才山葵酢　鮭ほおずき寿司　小蛸小倉煮 *Water shield in wasabi vinegar, Salmon sushi, Simmered octopus with beans*	
	豆腐田楽　楓麩甘八方 *Grilled tofu with miso sauce, Wheat bran*	
煮物 *Simmered dish*	冷し炊き合わせ　青柚子餡 *Assorted chilled simmered dish with thick starchy sauce flavored yuzu*	
	冬瓜　鶏つくね　菜南瓜　小芋旨煮 *Winter melon, Chicken meatballs, Pumpkin, Taro*	
強肴 *Side dish*	淡路産牛ロース治部煮 *Simmered Awaji beef loin*	
食事 *Rice*	もずく雑炊　梅干し　香の物 *Porridge with seaweed, Plums, Pickles*	
水物 *Dessert*	季節の果物盛り合わせ *Assorted seasonal fruits*	

おすすめメニュー
Recommended Menu
天ぷら盛り合わせ + ¥1,800
Assorted Tempura + 1,800yen

※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.*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

銀杏会席　¥13,000

Icho Course

一の膳 1st Plate

突出し Appetizer
玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡
Corn sesame tofu with thick starchy sauce

小吸物 Soup
海老真丈　椎茸　人参
Clear soup with shrimp dumpling, Shiitake mushroom, Carrot

向　付 Sashimi
本鮪　鯛　勘八
Bluefin tuna, Sea bream, Greater amberjack

天ぷら Tempura
海老　鯛　南瓜　舞茸　青唐
Prawn, Sea bream, Pumpkin, Maitake mushroom, Green chilli pepper

二の膳 2nd Plate

肉　物 Meat dish

お好みのお肉をお選びいただけます　Please choose 1 from the following.

- 和牛サーロイン網焼き
  Grilled Japanese beef sirloin
- 和牛フィレ網焼き
  Grilled Japanese beef fillet
- 本日のブランド和牛フィレ網焼き
  Today's grilled recommended brand Japanese beef fillet

ブランド和牛をお選びの場合は2,000円の追加料金となります
Brand Japanese beef on additional fee 2000 yen will be charged.

※肉物は塩焼き または 照り焼きをお選びいただけます
*You can choose either salt-grilled or teriyaki for the meat.

彩りサラダ　柚子ドレッシング　万願寺
Salad with yuzu dressing, Manganji green pepper

酢の物 Vinegared dish
蟹酢　若布　胡瓜　茗荷
Vinegared crab meat, Seaweed, Cucumber, Japanese ginger

寿　し Sushi
「はま磯」おまかせにぎり　三貫　赤出汁
3 pieces of nigiri sushi, Red miso soup

水　物 Dessert
果物ゼリー掛け
Fruits with jelly

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*
小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

楠会席　¥11,000

Kusunoki Course

前菜 Appetizer

玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡　海老
Corn sesame tofu with thick starchy sauce, Shrimp

順才山葵酢　鮭鬼灯寿司
Water shield in wasabi vinegar, Salmon sushi

小蛸小倉煮　パプリカ酢漬け
Simmered octopus with beans, Pickled paprika

吸物 Soup

帆立真丈　木耳　椎茸　冬瓜
Scallop dumpling clear soup, Wood ear mushroom, Shiitake Mushroom, Winter Melon

向付 Sashimi

本日のおまかせ鮮魚三種盛り
Today's 3 kinds of sashimi

焼物 Grilled dish

鱸檸檬焼き　穴子昆布巻き
Grilled sea bass lemon flavor, Conger eel wrapped in kelp roll

煮物 Simmered dish

冷やし炊き合わせ
Assorted chilled simmered dish with thick starchy sauce

冬瓜　鶏つくね　葉南瓜　小芋旨煮
Winter melon, Chicken meatballs, Pumpkin, Taro

揚物 Fried dish

鱧天婦羅　茄子　舞茸　山科青唐
Pike conger tempura　Eggplant, Maitake mushroom, Green chilli pepper

ご飯 Rice

玉蜀黍御飯　ゆかり　香の物　赤出汁
Rice with corn and dried shiso flakes, Pickles, Red miso soup

水物 Dessert

果物ゼリー掛け
Fruits with jelly

※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。
*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.

お子様 パレット膳 お一人様 2,700円

Children's Plate

写真はイメージです

六種パレット盛り合わせ *6 kind of plate*

鯛のお造り、鮪のお造り、鶏肉の唐揚げ、
Sea bream Sashimi *Tuna Sashimi* *Fried chicken*

牛肉コロッケ、出し巻玉子、今月の焼き魚
Beef croquette *Japamese omelet* *Today's grilled fish*

一 品 *Main dish*
ポテトフライ
Fried potato

吸 物 *Soup*
海老団子清汁仕立て
Clear soup with shrimp dumpling

ご 飯 *Rice*

水 物 *Dessert*
ソフトクリーム、ジュース
Ice cream *Juice*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat / 卵 Egg / 乳 Dairy Products / えび Shrimp / かに Crab / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

お子様　一品料理

A la Carte for Children

各　550円
（税・サービス料込み）

茶碗蒸し
Steamed egg custard

ミニフライドポテト
Small fried potato

ミニうどん（温かいうどん または 冷たいうどん）
Small udon

ソフトクリーム
Ice Cream

ミニうどん

※魚沼産コシヒカリを使用しております。
※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。

**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.*

一品料理

A la carte

突出し
Appetizer

玉蜀黍胡麻豆腐　べっこう餡 *Corn sesame tofu with thick starchy sauce*	¥1,700
順才山葵酢 *Water shield in wasabi vinegar*	1,300
いくら醤油漬け *Salmon roe pickled in soy sauce*	1,800
出汁巻き玉子 *Japanese omelet*	1,300

吸物
Soup

帆立真丈 *Scallop dumpling clear soup*	¥2,300
天然鯛葛打ち *Clear soup with sea bream*	2,500
海老真丈 *Clear soup with shrimp dumpling*	2,000

造り
Sashimi

造り盛り合わせ *Assorted sashimi*	¥6,000
本鮪 *Bluefin tuna*	5,600
勘八 *Greater amberjack*	3,200
鯛　薄造り *Sea bream*	3,500

焼物
Grilled dish

伊佐木塩焼き *Grilled chicken grunt*	¥3,000
銀鱈　西京焼き *Sablefish with marinated miso paste*	2,500
和牛サーロインまたはフィレ鋼焼き（塩焼きまたは照り焼き） *Grilled Japanese beef sirloin or fillet (with salt or with teriyaki sauce)*	5,300
ブランド和牛フィレ鋼焼き（塩焼きまたは照り焼き） *Grilled recommended brand Japanese beef fillet (with salt or with teriyaki sauce)*	7,300

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

一品料理

A la carte

煮物
Simmered dish

鯛あら炊き *Simmered sea bream head*	¥3,700
和牛すき煮 *Japanese beef hot pot*	4,300
鱧黄身煮　野菜炊き合わせ *Pike conger with egg yolk sauce, Simmered vegetables*	3,000

酢の物
Vinegared dish

もずく酢　蟹 *Vinegared mozuku seaweed, Crab meat*	¥1,800
焼き穴子酢 *Vinegared grilled conger eel*	2,500
彩りサラダ *Salad*	1,400

揚物
Fried dish

鶏唐揚げ *Fried chicken*	¥1,400
ポテトフライ *French fries*	900
天ぷら盛り合わせ *Assorted tempura*	4,500

食事
Rice, Noodles

海老天丼　香の物　赤出汁 *Rice bowl topped with prawn tempura*	¥2,900
かつ丼　香の物　赤出汁 *Deep fried pork cutlet with egg on rice*	2,800
鮭いくら丼　香の物　赤出汁 *Rice bowl topped with salmon flakes and salmon roe*	3,500
天ざる *Zaru-soba and tempura*	2,100
天婦羅うどん *Udon with tempura*	1,900
天婦羅蕎麦 *Soba with tempura*	1,900
かけうどん *Udon noodle soup*	1,300
かけ蕎麦 *Soba noodle soup*	1,300
特撰天重　香の物　赤出汁 (車海老二尾　魚介二種　野菜七種) *Box lunch with tempura - 2 prawns, 2 seafood, 7 vegetables*	5,000

※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。
*Above rate includes tax and service charge. *Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.