

夕食

DINNER MENU



会席料理 KAISEKI

櫛会席 (調理長おまかせ会席) 190

Seasonal Omakase Kaiseki

季節の小鉢 季節の前菜 季節の御造り 季節の御椀

季節の焼物 季節の煮物 止皿

御食事 季節の水菓子

Amuse Bouche, Appetiser, Sashimi, Clear Soup,
Grilled Dish, Simmered Dish, Tomezara,
Noodles and Dessert

櫛会席は食材の入荷状況により内容が上記と異なる場合がございます。
Omakase Kaiseki may change contents and serving order
subject to the seasonal availability.

鮨会席 170

Sushi Kaiseki

小鉢 前菜 御造り 止め皿 鮨盛り合わせ 味噌汁 水菓子

Amuse Bouche, Appetiser, Sashimi, Tomezara,
Assorted Sushi, Miso Soup and Dessert

桐会席 200

Kiri Kaiseki

小鉢 前菜 御造り 御椀 伊勢海老焼物 豆腐サラダ

和牛網焼 御食事 水菓子

Amuse Bouche, Appetiser, Sashimi, Clear Soup,
Grilled Lobster, Tofu Salad, Grilled Wagyu Beef,
Noodles and Dessert

セットコース PRIX FIXE

精進 Vegetarian 法蓮草胡麻和え 茄子田楽 茸ホイル焼 豆腐ステーキ 玉蜀黍かき揚げ ベジタリアン鮑野菜汁 巻鮭 水菓子 Boiled Spinach with Sesame Sauce, Grilled Eggplant with Sweet Miso, Grilled Mushrooms in Foil, Pan-fried Tofu with Mushrooms and topped with Grated Mountain Yam, Deep fried Sweet Corn, Vegetarian Faux Abalone Soup, Sushi and Fruit	100
和牛石焼(薄焼)ステーキ Seared Wagyu Beef on Hot Stones 小鉢 刺身又は天婦羅 野菜炊き合せ 和牛石焼 御飯 味噌汁 香の物 水菓子 Amuse Bouche, Choice of Chef Selection Sashimi or Assorted Tempura, Simmered Vegetables, Thinly-sliced Wagyu Beef Seared on a Hot Stone, Rice, Miso Soup, Pickles and Fruit	160
炙り和牛ステーキ Grilled Wagyu Beef 小鉢 刺身又は天婦羅 サラダ 和牛山椒焼 御飯 味噌汁 香の物 水菓子 Amuse Bouche, Choice of Chef Selection Sashimi or Assorted Tempura, House Salad, Grilled Wagyu Beef with Japanese Green Pepper Sauce, Rice, Miso Soup, Pickles and Fruit	160
すき焼きコース Sukiyaki 小鉢 刺身又は天婦羅 茶碗蒸し すき焼き鍋 御飯又はうどん 味噌汁 香の物 水菓子 Amuse Bouche, Choice of Chef Selection Sashimi or Assorted Tempura, Steamed Egg Custard, Sukiyaki, Choice of Steamed Rice or Udon, Miso Soup, Pickles and Fruit	US Beef 110 Wagyu Beef 160

鉄板焼きセットコース TEPPANYAKI PRIX FIXE

風 Kaze 先付 サラダ 茶碗蒸し US牛サーロイン又はフィレ 海の幸 (車海老 帆立貝 鮭 白身魚) 温野菜 焼飯 味噌汁 香の物 シャーベット Amuse Bouche, House Salad, Steamed Egg Custard, US Beef Sirloin or Fillet, Seafood (Prawn, Scallop, Salmon and White Fish), Sautéed Vegetables, Fried Rice, Miso Soup, Pickles and Dessert	150
月 Tsuki 先付 サラダ 前菜盛 US牛サーロイン又はフィレ 伊勢海老 温野菜 焼飯 味噌汁 香の物 シャーベット Amuse Bouche, House Salad, Appetiser, Choice of Beef Sirloin or Fillet, Lobster, Sautéed Vegetables, Fried Rice, Miso Soup, Pickles and Dessert	160
花 Hana 先付 サラダ 前菜盛 伊勢海老 海の幸(車海老 帆立貝 鮭 白身魚) 温野菜 焼飯 味噌汁 香の物 シャーベット Amuse Bouche, House Salad, Appetiser, Lobster, Seafood (Prawn, Scallop, Salmon and White Fish), Sautéed Vegetables, Fried Rice, Miso Soup, Pickles and Dessert	170
星 Hoshi 先付 サラダ 刺身または天婦羅 和牛肉 海の幸(車海老 帆立貝 鮭 白身魚) 温野菜 焼飯 味噌汁 香の物 水菓子 Amuse Bouche, House Salad, Choice of Chef Selection Sashimi or Assorted Tempura, Wagyu Beef Sirloin, Seafood (Prawn, Scallop, Salmon and White Fish), Sautéed Vegetables, Fried Rice, Miso Soup, Pickles and Dessert	190
天 Ten 先付 サラダ 刺身または天婦羅 和牛肉 伊勢海老 温野菜 焼飯 味噌汁 香の物 水菓子 Amuse Bouche, Japanese Salad, Choice of Chef Selection Sashimi or Assorted Tempura, Wagyu Beef Sirloin, Lobster, Sautéed Vegetables, Fried Rice, Miso Soup, Pickles and Dessert	200

鉄板焼单品 A LA CARTE TEPPANYAKI

肉類	Meat	
牛タン (US) 100g に付き	US Beef Tongue (per 100g)	30
牛肉サーロイン (US) 150g に付き	US Beef Sirloin (per 150g)	38
牛肉フィレ (US) 150g に付き	US Beef Fillet (per 150g)	40
若鶏 200g に付き	Chicken Thigh (per 200g)	28
イベリコ豚肉 150g に付き	Iberico Pork (per 150g)	30
フォアグラ (二貫)	Foie Gras (2 pieces)	45
和牛肉サーロイン 150g に付き	Wagyu Beef Sirloin (per 150g)	128

魚介類	Seafood	
伊勢海老 100g に付き	Whole Lobster (per 100g)	26
牡蠣	Oyster	25
車海老	Prawn	26
帆立貝	Scallop	25
鮭	Salmon	24
銀鱈	Cod	30

野菜類	Vegetable	
椎茸	Shitake Mushroom	12
しめじ	Shimeji Mushroom	13
榎木茸	Enoki Mushroom	12
ブロッコリ	Broccoli	13
野菜炒め	Melange of Vegetables	15
アスパラガス	Asparagus	15

焼き飯	Fried Rice	
ガーリックライス	Garlic Fried Rice	9
シーフードライス	Seafood Fried Rice	13
ビーフライス	Beef Fried Rice	13

刺身盛り合わせ SASHIMI

刺身盛合せ五種盛	Five Varieties of Seasonal Sashimi	70
刺身盛合せ七種盛	Seven Varieties of Seasonal Sashimi	110
伊勢海老姿造り 100g に付き	Whole Lobster Sashimi (per 100g)	26
牛肉刺身 (US)	US Beef Sashimi	35
和牛肉刺身	Wagyu Beef Sashimi	88
特選刺身盛り込み	Omakase	230

刺身单品 A LA CARTE SASHIMI

鮭	Salmon	6
はまち	Yellowtail	7
甘海老	Sweet Shrimp	8
蛸	Octopus	7
鮪	Blue Fin Tuna	9
かんぱち	Amberjack	8
帆立貝	Scallop	9
縞鰯	Stripedjack	12
平目	Sole	12
鯛	Sea Bream	12
いくら	Salmon Roe	10
赤貝	Ark Shell	15
生雲丹	Sea Urchin	19
とろ	Tuna Belly	19
ぼたん海老	Botan Shrimp	19

前菜 APPETISER

法蓮草胡麻和え Horenso Goma Ae <i>Boiled Spinach with Sesame Sauce</i>	9
枝豆 Edamame <i>Soy Beans</i>	10
畳鰯 Tatami Iwashi <i>Grilled Sheets of Baby Sardines</i>	12
焼アスパラガス Yaki Asparagus <i>Grilled Asparagus and topped with Homemade Miso</i>	14
河豚味醂干し Fugu Mirinboshi <i>Puffer Fish Seasoned with Sweet Sake</i>	18

サラダ SALAD

櫛五色サラダ Keyaki Goshiki Salad <i>Classic Keyaki Salad</i>	25
和風野菜サラダ Wafu Salad <i>Japanese Salad</i>	15
辛味鮪サラダ Karami Maguro Salad <i>Tuna Salad with Mustard Dressing</i>	22
豆腐サラダ Tofu Salad <i>Tofu Salad with Homemade Sesame Sauce</i>	16

温物 ENTRÉE

茶碗蒸 Chawanmushi <i>Steamed Egg Custard</i>	12
土瓶蒸 Dobin Mushi <i>Clear Soup Steamed in an Earthen Pot</i>	18
豆腐ステーキ Tofu Steak <i>Pan-fried Tofu with Mushrooms and topped with Grated Mountain Yam</i>	18
肉豆腐 Nikudoufu <i>Simmered Tofu with Thinly Sliced US Beef</i>	US Beef 35 Wagyu Beef 75
豚角煮 Buta Kaku Ni <i>Simmered Pork Belly</i>	25

焼物 GRILLED DISHES

茸ホイル焼 Kinoko Foilyaki <i>Grilled Assorted Mushroom in Foil</i>	20
鶏つくね焼 Tori Tsukuneyaki <i>Grilled Minced Chicken Ball with Teriyaki Sauce</i>	18
牛タン串焼 Gyutan Kushiyaki <i>Grilled Beef Tongue</i>	30
銀鱈(照焼、味噌漬焼) Gindara (Teriyaki, Misozuke yaki) <i>Grilled Marinated Cod in Miso OR Japanese Sweet Soy Sauce</i>	30
鰻蒲焼(国産) Unagi Kabayaki <i>Grilled Freshwater Eel in Sweet Soy Sauce</i>	Half Piece 56 Whole Piece 110
鯖塩焼 Saba Shioyaki <i>Grilled Mackerel with Salt</i>	16
手羽先塩焼 Tebasaki Shioyaki <i>Grilled Chicken Wing with Salt</i>	12
烏賊姿焼 Ika Sugatayaki <i>Grilled Whole Squid</i>	20
串焼盛り合せ(牛タン 和牛 焼き鶏 豚バラ 榎木茸ベーコン) Kushiyaki Moriawase <i>Grilled Skewers (Beef Tongue, Wagyu Beef, Chicken Skewer, Pork Belly, Enoki Mushroom with Bacon)</i>	58
伊勢海老明太焼 100g に付き Ise Ebi Mentaiyaki (per 100g) <i>Grilled Lobster with Spicy Cod Roe Sauce</i>	26
帆立貝素焼 Hotategai Motoyaki <i>Grilled Scallop with Egg Yolk Sauce</i>	20
キンキ塩焼き Kinki Shio Yaki (per 100g) <i>Grilled Red Rock Fish</i>	45

揚物 TEMPURA AND DEEP-FRIED DISHES

野菜天麩羅 Yasai Tempura <i>Vegetable Tempura</i>	22
天麩羅盛り合せ Tempura Moriawase <i>Chef's Selection of Tempura</i>	33
海老天麩羅 Ebi Tempura <i>Prawn Tempura</i>	35
烏賊竜田揚 Ika Tastutaage <i>Deep-fried Squid</i>	20
穴子天婦羅 Anago Tempura <i>Deep-fried Sea Eel</i>	20
和牛カツ(100g) Wagyu Katsu (100g) <i>Deep-fried Wagyu Beef Cutlet</i>	90
串揚げ盛り合わせ Kushi Age Moriawase <i>Oyster, Crab Claws, Iberico Pork and Onion, Wagyu Beef, Asparagus with Bacon</i>	58
桜海老かき揚げ Sakura Ebi Kakiage <i>Deep-fried Sakura Shrimp</i>	23

温物 MEAT

若鶏照り焼 Wakadori Teriyaki <i>Pan Fried Chicken with Japanese Sweet Soy Sauce</i>	26
牛肉ホタテ巻 Gyuniku Hotatemaki <i>Grilled Scallop Wrapped with Thinly -Sliced US Beef</i>	35
牛肉フォアグラ Gyuniku Foie Gras <i>Grilled US Beef with Foie Gras</i>	50
牛肉網焼 Gyuniku Amiyaki <i>Grilled Beef with Japanese Homemade Special Sauce</i>	US Beef 35 Wagyu Beef 90
イベリコ豚炙り焼 Iberico Buta Aburiyaki <i>Grilled Iberico Pork Secreto</i>	32
牛肉治部煮 Gyuniku Jibu Ni <i>Stewed Beef with Homemade Sauce</i>	US Beef 35 Wagyu Beef 90
鴨鍋 Kamo Nabe <i>Duck Breast and Minced Duck Meat Ball Mini Hot Pot</i>	30

鮨 SUSHI

蘭鮨盛合せ 110
Ran Sushi Moriawase
にぎり鮨8種 巻物1本 先付 茶碗蒸 野菜炊き合せ 味噌汁
Omakase Sushi Selection - Eight Nigiri Sushi
and One Sushi Roll, Amuse Bouche, Steamed Egg
Custard, Simmered Vegetables and Miso Soup

菊鮨盛合せ 90
Kiku Sushi Moriawase
にぎり鮨7種 巻物1本 先付 茶碗蒸 野菜炊き合せ 味噌汁
Omakase Sushi Selection - Seven Nigiri Sushi and
One Sushi Roll, Amuse Bouche, Steamed Egg Custard,
Simmered Vegetables and Miso Soup

特選ちらし鮨 110
Tokusen Chirashi Sushi
ちらし鮨 先付 茶碗蒸 野菜炊き合せ 味噌汁
Sashimi on Sushi Rice, Amuse Bouche, Steamed
Egg Custard, Simmered Vegetables and Miso Soup

三色丼 110
ネギトロ、雲丹、イクラ
Sanshoku Don
Negi-toro (Chopped Tuna Belly and Spring Onion),
Sea Urchin and Salmon Roe on Sushi Rice
先付け 茶碗蒸し 野菜炊き合わせ 味噌汁
Amuse Bouche, Steamed Egg Custard, Simmered
Vegetables and Miso Soup

にぎり鮨単品 A LA CARTE NIGIRI SUSHI

海老	Prawn	6
鮭	Salmon	6
はまち	Yellowtail	7
蛸	Octopus	7
甘海老	Sweet Shrimp	8
かんぱち	Amberjack	8
鮪	Blue Fin Tuna	9
帆立貝	Scallop	9
鯛	Sea Bream	12
平目	Sole	12
縞鰯	Stripedjack	12
穴子	Sea Eel	9
いくら	Salmon Roe	10
赤貝	Ark Shell	15
鰻	Freshwater Eel	12
生雲丹	Sea Urchin	19
とろ	Tuna Belly	19

巻物 / 手巻 MAKIMONO ROLL AND TEMAKI HAND ROLL

	巻物 Maki Roll	手巻 Hand Roll
葱とろ巻 Negitoro Maki Chopped Tuna Belly with Spring Onion	26	24
カリフォルニア巻 California Maki Avocado, Crab, Cucumber and Flying Fish Roe	15	12
スパイダー巻 Spider Maki Deep-fried Soft Shell Crab and Fish Roe	18	15
海老天巻 Ebiten Maki Prawn Tempura with Spicy Sauce	17	14
スパイシー鮪巻 Spicy Tuna Roll Blue Fin Tuna with Spicy Sauce	18	15
鰻きゅう巻 Unakyu Maki Grilled Eel and Cucumber	18	15
サーモンスキン巻 Salmon Skin Roll Salmon with Crispy Pan-fried Salmon Skin	12	10
サーモン巻 Salmon Roll Seared Salmon, Avocado, Crab and Salmon Roe	22	-
ケヤキ巻 Keyaki Roll Deep Fried Prawn, Omelette, Cucumber, Shiitake Mushroom	25	-

お食事 RICE AND NOODLES

天婦羅そば / うどん Tempura Soba / Udon <i>Soba or Udon Noodles with Assorted Tempura</i>	26
稲庭うどん Inaniwa Udon <i>Thin Udon Noodles from Akita Prefecture</i>	22
茶そば Cha Soba <i>Chilled Green Tea Buckwheat Noodles</i>	20
越前ざるそば Echizen Zaru Soba <i>Chilled Echizen Buckwheat Noodles</i>	23
和牛肉うどん Wagyu Niku Udon <i>Hot Udon Noodles with Sliced Wagyu Beef</i>	68
鰻重 Unajyu <i>Grilled Eel on Rice with Miso Soup</i>	Half Piece 60 Whole Piece 110
特選天丼 Tokusen Tendon <i>Assorted Tempura on Rice with Miso Soup</i>	58
玉子とじきしめん Tamago Toji Kishimen <i>Kishimen Flat Noodles in Hot Soup with Beaten Egg</i>	25

甘味 DESSERT

豆腐チーズケーキ Tofu Cheese Cake <i>Silky Tofu Cheese Cake</i>	12
フルーツあんみつ Fruits Anmitsu <i>Macha Ice Cream, Fruits, Mochi and Red Bean Paste served with Brown Sugar</i>	16
マスクメロン Musk Melon <i>Japanese Musk Melon from Shizuoka Prefecture</i>	30
マンゴー梅ジェリー Mango Ume Jelly <i>Fresh Mango, Mango Ice Cream and Homemade Plum Wine Jelly</i>	28
本日の和菓子 Today's Wagashi <i>Japanese Sweets</i>	16
ライムシャーベット Lime Sherbet	8
抹茶アイスクリーム Green Tea Ice Cream	8
胡麻アイスクリーム Sesame Ice Cream	9
柚子アイスクリーム Yuzu Ice Cream	9

