



## Lunch ランチ

### 〈Botan〉牡丹 (Limited 5 seats per day and 1 day advanced booking is required) 3000

*Appetizer, Sashimi, A-la-carte dish 1 kind, Nigiri 7 kinds, Special Small Donburi, Sushi Roll, Soup and Dessert*

先付、刺身、料理1品、握り7貫、特別小丼、巻物、お椀、デザート

### 〈Lunch Omakase〉ランチおまかせ 4000

*Appetizer, Sashimi, A-la-carte dish 2 kinds, Nigiri 7 kinds, Special Small Donburi, Sushi Roll, Soup and Dessert*

先附、刺身、料理2品、握り7貫、小丼、巻物、お椀、デザート

## Dinner ディナー

### 〈Omakase Nigiri〉おまかせ握り 5000

*Appetizer, Nigiri 9 kinds, Small Donburi, Sushi Roll, Soup and Dessert*

先附、握り9品、小丼、巻物、お椀、デザート

### 〈Omakase〉おまかせ 7000

*Appetizer, Sashimi, A-la-carte dish 2 kinds, Nigiri 7 kinds, Special Small Donburi, Sushi Roll, Soup and Dessert*

先附、刺身、料理2品、握り7貫、小丼、巻物、お椀、デザート

Above prices are in Thai Baht and exclusive of 10% Service Charge and 7% Vat

別途 10%サービス料/7%消費税

## Special Dishes 特別料理

### <Boiled Monkfish Liver>

850

#### 鱈肝の旨煮

Fresh Monkfish liver boiled with Japanese sweet rice wine, sake, shoyu and sugar. It is known as the foie gras of the sea and considered a delicacy in Japan. It has a smooth, creamy texture with the flavor of an ocean breeze.

あん肝は海のフォアグラとして知られており、日本では珍味とされています。新鮮なあん肝を日本の甘酒、日本酒、醤油、砂糖で煮つめた旨味をご堪能いただけます。海風の風味を備え口の中で滑らにとろけ、濃厚な味わいです。

### <Japanese Hairy Crab>

Market Price

#### 毛蟹1杯

時価

Alive crab from Hokkaido boiled with salt and served by mixing with sushi rice, crab meat and sea urchin in the roasted shell. You can enjoy the original sweetness of the meat and the rich taste of the innards with the aroma of roasted shell.

北海道産の活きた毛蟹をご用意しております。その場で塩茹でし、素早く身を解しますので蟹本来の身の甘味と味噌の旨味をご堪能いただけます。お寿司の最後には寿司飯と蟹の身、蟹味噌を和えたものを甲羅詰めし、蒸し焼きにしたものをご提供致します。甲羅の香ばしい香りと共にお召し上がりください。

### <Steamed Abalone>

Market Price

#### 蒸し鮑

時価

Alive abalone from Toyosu fish market steamed with Japanese sweet rice wine and served with abalone liver sauce. It takes time to cook slowly and carefully, the body is tender and the taste of umami is condensed. The more it is chewed, the tastier it becomes. This is the one that you can feel Edo-style work.

じっくりと時間をかけて蒸しているため、身は軟らかく旨味が凝縮されています。肝ソースでお召し上がりいただく鮑は噛めば噛むほど旨味が増し、江戸前の仕事を感じる一品でございます。

Above prices are in Thai Baht and exclusive of 10% Service Charge and 7% Vat  
別途 10%サービス料/7%消費税