

February 2月

Kaiseki 会席

February Only, Early Spring Luxury Kaiseki Course 2月限定 春先取り贅沢三味コース(ランチ デイナー) **¥13,400**
(Lunch & Dinner, Advance Reservation Required) ※前日まで要予約

Seasonal Vegetable with Butterbur Sprout Miso	先附	富貴味噌 春野菜色々
Greenling & Prawn Soup	吸物	鮎魚女と車海老 桜豆腐 桜花
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Wagyu Beef Sirloin Steak with Grilled Vegetables	焼物	和牛ステーキ 焼野菜
Deep Fried Icefish, Crown Daisy & Paprika	油物	白魚・春菊・パプリカの揚げ揚
Steamed Hamaguri Clam with Sake	蒸物	蛤と筍の酒蒸 青味
Sushi Rolls with Seasonal Fish, Soup	御食事	春の海鮮太巻 留椀
Sakura Ice Cream	デザート	桜アイス

Shokado Bento (Weekdays only) 松華堂弁当 (平日ランチ限定) **¥2,200**

Seasonal Sashimi	造り	旬魚一点盛 芽物一式
Savory Simmered Clam	小鉢	浅利の佃煮
Simmered Yuba Tofu Skin & Hiroshima Oysters		湯葉と広島牡蠣 美味出汁
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard with Pickled Plum	蒸物	梅の茶碗蒸し
Fried Fish Cake with Vegetables	温物	さつま揚げ 筍 大根 青味 雲飴 バルサミコ
Vegetable Tempura	揚物	野菜の天麩羅
Plain Rice, Soup & Japanese Pickles	食事	白御飯 留椀 香の物

Kodawari Yakizakana Gozen (Lunch Only) こだわり焼魚御膳 (ランチ限定) **¥2,800**

Grilled Fish with 3 flavors Salt/Sauce/Miso		本日の焼魚	
Appetizer of the Season		小鉢	
Salad		サラダ	
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard		茶碗蒸し	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles		御食事【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice, Soup & Japanese Pickles		白御飯 留椀 香の物	+ ¥0
Rice Cooked with Seasonal Ingredients		炊込み御飯 留椀 香の物	+ ¥400
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯	+ ¥900
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ 鮓5貫	+ ¥1,600
Dessert		季節のデザート	

Weekdays Special "Zeitaku Lunch" (Available from January 4th) 贅沢ランチ(平日ランチ限定) **¥3,800**

Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬魚の一点盛り 芽物一式
Simmered Oysters with Chinese Cabbage	小鉢	牡蠣の旨煮 白菜と香味野菜
Rikyu Sesame Tofu with Butterbur Sprout Miso		利休豆腐 春野菜 富貴味噌
Chicken Salad	強肴	鶏サラダ
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard with Pickled Plum	蒸物	梅の茶碗蒸し
Vegetable Tempura	油物	野菜の天麩羅
3 Piece of Nigiri Sushi & Japanese Rolled Omelet	握り鮓	三貫・玉
(Hot or Cold Available) Soybean Noodles	麵	(温・冷) 黄粉細麵
*Excluding Public Holidays		

Otsukuri Gozen (Lunch Only) 御造り御膳 (ランチ限定) **¥4,000**

5 types Seasonal Sashimi		本日の御造り5種	
Simmered Dish		炊合わせ	
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard		茶碗蒸し	
Appetizer of the Season		季節の小鉢	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles		御食事【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice, Soup & Japanese Pickles		白御飯 留椀 香の物	+ ¥0
Rice Cooked with Seasonal Ingredients		炊込み御飯 留椀 香の物	+ ¥400
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ 鮓5貫	+ ¥1,600
Dessert		季節のデザート	

Otsukuri Gozen (Lunch Only) 天重御膳 (2月ランチ限定) **¥5,400**

Tempura Rice Box		天重
Vegetable Ohitashi Salad		野菜浸し イクラ
Soup & Japanese Pickles		留椀 香の物
Apple Pudding or Sweet Bean Jelly		自家製林檎プリン または 御豆の羊羹

Shikisai (Lunch Only) 四季彩 (ランチ限定) **¥5,500**

Ichino-zen - 1st Course	(一の膳)		
Savory Simmered Clam	小鉢	① 浅利の佃煮	
Simmered Oysters with Chinese Cabbage		② 牡蠣の旨煮 白菜と香味野菜	
Soybean & Mikan Citrus Salad		③ 大豆と温州みかん 白酢掛け	
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 2点盛 芽物一式	
Saikyo Miso Marinated Grilled Herring	焼物	鯧西京焼き 焼前	
Ninosen - 2nd Course	(二の膳)		
Crab Dumpling & Vegetable Tempura	揚物	蟹真薯と野菜の天麩羅	
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	蒸物	茶碗蒸し	
Simmered Fried Bamboo Shoot & Fish Cake with Daikon Radish	温物	筍さつま揚げ 大根 九条葱 雲飴 生姜	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Rice Cooked with Oyster in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)		[オススメ]釜炊き牡蠣御飯(2名様~ 前日までの要予約)	+ ¥1,000
Rice Cooked with Maitake Mushroom & Arrowhead, Soup & Pickles		舞茸と慈姑の炊込御飯 留椀 香の物	+ ¥0
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯	+ ¥900
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ 鮓5貫	+ ¥1,600
Apple Pudding or Sweet Bean Jelly	デザート	自家製林檎プリン または 御豆の羊羹	

Unaju - Eel Rice Box Set (Lunch & Dinner) うな重 (ランチ デイナー) **¥6,500**

Steam-grilled Eel on Rice		うな重
Kimosui- Eel Liver Soup		肝吸
Appetizer of the Season		季節の小鉢
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard		茶碗蒸し
Japanese Style Pickles		香の物
Dessert		季節のデザート

“Hitsumabushi Style” Eel Rice Bowl Set (Lunch & Dinner) ひつまぶし (ランチ デイナー)		¥6,500
Green Salad	サラダ	
Clear Soup with Eel Liver	肝吸	
Condiments	薬味色々	
Japanese Style Pickles	香の物	
Ochazuke - Rice with Tea	お茶漬け	
Dessert	季節のデザート	

Irodori (Lunch & Dinner) 彩 (ランチ デイナー) ¥7,800

Grilled Conger Eel, Rikyu Sesame Tofu, Soybean & Zucchini with Taro Sauce	先附	穴子 利休豆腐 ズッキーニ 大豆 里芋館	
Shijimi Clam Soup	吸物	寒蜆 九条葱	
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式	
Fried Crab Dumpling with Pumpkin	油物	蟹真薯の南瓜はさみ揚 青味 赤パプリカ	
Simmered Daikon Radish with Bambooshoots, Shrimp & Oyster with Yuzu Citrus Miso	温物	風呂吹き大根 筍 小海老 牡蠣 柚子味噌 振柚子	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Rice Cooked with Oyster in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)		[オススメ]釜炊き牡蠣御飯(2名様~ 前日までの要予約)	+ ¥1,000
Rice Cooked with Maitake Mushroom & Arrowhead, Soup & Pickles		舞茸と慈姑の炊込御飯 留椀 香の物	+ ¥0
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯	+ ¥900
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ鮓5貫	+ ¥1,600
Apple Pudding or Sweet Bean Jelly	デザート	自家製林檎プリン または 御豆の羊羹	

Wagyu Steak, Tempura, Sushi Course (Lunch & Dinner) 鮨 天麩羅 ステーキコース (ランチ デイナー) ¥10,800

Chicken Salad or Chawanmushi - Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	先附	チキンサラダ または 茶碗蒸し	
Chef's Inspirational Soup	スープ	ポタージュースープ	
Vegetable Tempura	油物	野菜の天麩羅	
Wagyu Beef Sirloin Steak with Mashed Potatoes	焼物	和牛ステーキ マッシュポテト	
Sushi (Tuna, Salmon & American Roll)	御食事	鮨とサーモンの握り鮓 季節の野菜鮓	
Today's Special Dessert	デザート	本日のデザート	

Miyabi (Lunch & Dinner) 雅 (ランチ デイナー) ¥11,000

Sea Cucumber & Shitake Mushroom Salad	先附	海鼠と椎茸の美味酢羹和え 振り柚子	
Deep Fried Cardinal Fish		ねぶと唐揚げ	
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard with Hiroshima Oyster	蒸物	広島牡蠣の茶碗蒸し 美味鮓	
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式	
Wagyu Beef Steak & Grilled Vegetable	焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
Anglerfish & Vegetable Hot Pot (Please Choose from Miso or Soy Sauce Base Sauce Broth)	温物	鮫鱈なべ仕立て(味噌味 または 醤油味) 野菜色々	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Rice Cooked with Oyster in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)		[オススメ]釜炊き牡蠣御飯(2名様~ 前日までの要予約)	+ ¥1,000
Rice Cooked with Maitake Mushroom & Arrowhead, Soup & Pickles		舞茸と慈姑の炊込御飯 留椀 香の物	+ ¥0
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯	+ ¥900
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ鮓5貫	+ ¥1,600
Apple Pudding or Sweet Bean Jelly	デザート	自家製林檎プリン または 御豆の羊羹	

Wagyu Shabu-shabu Kaiseki (Lunch & Dinner) 和牛しゃぶしゃぶ会席 (ランチ デイナー) ※2名様から要予約 ¥12,600
 ※Advance Reservation Required, Only for 2 or More

Seasonal Appetizer	先附	季節の一品	
Assorted Seasonal Sashimi	造り	三種盛り 芽物一式	
Wagyu Beef Shabu-shabu 150g Plus ¥1,800/50g	しゃぶしゃぶ	和牛スライス150g 50g増量でプラス¥1,800	
Vegetables, Tofu, Shimeji Mushrooms, Kudzu Starch Noodles, Kishimen Noodles, Sesame & Ponzu Sauce		ざく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切 ゴマダレ ポン酢 きしめん	
Ice Cream	デザート	アイスクリーム	

Semi-Western Kaiseki Course (Lunch & Dinner) 和洋会席コース (ランチ デイナー) ¥12,600

Cod Brandade	先附	鱈のブランドード	
Beef Consommé with Butter Roll	造り	旬のもの 芽物一式	
Grilled Snow Crab & Yellowtail	焼物	焼ズワイ蟹と寒鰯	
Hamaguri Clam Hot Pot	温物	蛤鍋 野菜色々 黒七味	
Wagyu Beef Rossini with Red Wine & Truffle Sauce	強肴	和牛とフォアグラのロッシニーニ 合混針葱 トリュフ赤ワインソース	
Mini Sashimi Rice Bowl, Seasonal Fish Soup	御食事	海鮮ミニ丼 旬魚荒汁	
Ice Cream	デザート	アイスクリーム	

Takumi (Lunch & Dinner) 匠 (ランチ デイナー) ¥16,500

Seasonal Vegetable with Butterbur Sprout Miso	先附	富貴味噌 春野菜色々	
Idiot Fish Soup with Awabi Mushroom & Daikon Radish Cooked in Earthenware Pot	蓋物	土瓶蒸し きんき 鮑茸 大根 青味 酢橘	
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 梅に鶯 芽物一式	
Wagyu Beef Steak with Grilled Vegetables	焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
Red King Crab Tempura	油物	多良場蟹 青味	
Hamaguri Clam Hot Pot	温物	蛤鍋 野菜色々	
Sashimi Rice Bowl, Soup	御食事	美味鮓丼 留椀 香の物	
Seasonal Fruits	水菓子	旬のもの	
Chocolate Brownie	デザート	ブラウニーショコラ	

Kids Gozen "Warabe" (Lunch & Dinner) お子様御膳 童(ランチ デイナー) ¥3,200

Hamburg Steak	ハンバーグ	
Deep Fried Shrimp	海老フライ	
Grilled Fish	焼物	
Salad	サラダ	
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	茶碗蒸し	
Assorted Sushi, Miso Soup	鮓、留椀	
Dessert	デザート	

Sushi 鮓

Kaisen Ju Set (Lunch Only) 海鮮重 (ランチ限定)		¥2,900
Sashimi Rice Box 海鮮重 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 季節の茶碗蒸し Tempura 天麩羅 Soup 留椀 Dessert 季節のデザート		
Anago Ju Set(Lunch Only) 穴子重 (ランチ限定)		¥3,000
Simmered Conger Eel on Top of Rice Glazed with a Soya Based Sauce 穴子重 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 季節の茶碗蒸し Tempura 天麩羅 Small Appetizer of the day 小鉢 Soup 留椀 Dessert 季節のデザート		
8 Piece Sushi Set Menu Selected by Sushi Chef (Lunch Only) 鮓八貫セット (ランチ限定)		¥4,000
8 Piece of Nigiri Sushi with Local Seafood 握り鮓 八貫(地物) Shrimp & Vegetable Tempura 海老と野菜の天麩羅 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 季節の茶碗蒸し Soup 留椀 Dessert 季節のデザート		
12 Piece Sushi Set Menu Selected by Sushi Chef (Lunch Only) 鮓十二貫セット(ランチ限定)		¥5,000
12 Piece of Nigiri Sushi with Local Seafood 握り鮓 十二貫(地物) Shrimp & Vegetable Tempura 海老と野菜の天麩羅 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 季節の茶碗蒸し Soup 留椀 Dessert 季節のデザート		
Gokuju Kaisen Ju Set (Lunch & Dinner) 極上海鮮重 (ランチ デイナー)		¥5,400
Luxury Sashimi Rice Box 極上海鮮重 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 茶碗蒸し Vegetable Tempura 天麩羅 Soup 留椀 Dessert 季節のデザート		
Seafood & Seasonal Vegetable Sushi Course (Lunch & Dinner) 魚貝と旬野菜の鮓コース (ランチ デイナー)		¥7,800
Grilled Conger Eel, Rikyu Sesame Tofu, Soybean & Zucchini with Taro Sauce Crab Hot Pot 8 Piece of Seafood & 4 Piece of Vegetable Nigiri Sushi, Seasonal Fish Soup Apple Pudding or Sweet Bean Jelly	先附 温物 鮓 デザート	穴子 利休豆腐 ズッキーニ 大豆 里芋 蛤鍋 野菜色々 魚貝握り八貫 野菜四貫、旬魚荒汁 自家製林檎プリン または 御豆の羊羹
Chef's Recommended Sushi Kaiseki Course おすすめ鮓会席 (ランチ デイナー)		¥11,000
Scallops Marinated with Shuto(Salted Bonito Stomach) Fried Crab Dumpling with Pumpkin, 3 Piece of Nigiri Sushi Saikyo Miso Marinated Grilled Herring, 3 Piece of Nigiri Sushi Simmered Daikon Radish with Bambooshoots, Shrimp & Oyster with Yuzu Citrus Miso 3 Piece of Nigiri Sushi, Seasonal Fish Soup Apple Pudding or Sweet Bean Jelly	先附 一の膳 二の膳 三の膳 デザート	帆立貝酒盗和え 山葵 長芋 蟹真薯の南瓜はさみ揚 青味 赤パプリカ、握り鮓三貫 鯨西京焼 焼前、握り鮓三貫 風呂吹き大根 筍 小海老 牡蠣 柚子味噌 振柚子 握り鮓三貫、旬魚荒汁 自家製林檎プリン または 御豆の羊羹
Today's Chef's Choice Luxury Sushi Course (Lunch & Dinner) 本日のおまかせ贅沢鮓コース (ランチ デイナー)		¥16,800
Sliced Salted Mullet Roe & Daikon Radish Sea Cucumber Salad Seasonal Assorted Sashimi King Crab Tempura Anglerfish & Vegetable Hot Pot (Please Choose from Miso or Soy Sauce Base Sauce Broth) 7 Piece of Nigiri Sushi, Seasonal Fish Soup Apple Pudding or Sweet Bean Jelly	先附 造り 油物 温物 鮓 デザート	唐墨大根 海鼠酢 振り柚子 旬魚盛り合わせ タラバ蟹の天婦羅 青味 鮫鱈なべ仕立て(味噌味 または 醤油味) 野菜色々 旬鮓七貫 旬魚荒汁 自家製林檎プリン または 御豆の羊羹

Teppan 鉄板

<p>“Monthly Special” Teppan Lunch Course (Weekdays Only)</p> <p>Beet & Turnip Soup, Salad, Butter Roll A3 Wagyu Beef Steak, Grilled Daisen Chicken & Vegetables Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimen/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles “All you can eat” Dessert *Excluding Public Holidays</p>	<p>2月の鉄板ランチ(平日限定)</p> <p>先附 ビーツと蕪のスープ & 大根と水菜のサラダ 胡麻とワサビのマヨネーズ ソフトロール パター メイン A3和牛ステーキと大山鶏 焼野菜 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯 または 炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート プティフル</p>	<p>¥3,800</p>
<p>Wagyu Steak Box Set (Weekdays Only)</p> <p>Wagyu Beef Steak Rice Box with Grilled Vegetable Today's Salad Seasonal Flavored Steamed Egg Custard Soup & Japanese Pickles “All you can eat” Dessert (Lunch), Apple Pudding or Sweet Bean Jelly(Dinner)</p>	<p>和牛ステーキ重 (ランチ ディナー)</p> <p>お重 和牛ステーキ重 焼野菜 サラダ 本日のサラダ 蒸物 季節の茶碗蒸し 留挽 香の物 デザート プティフル(ランチ) 自家製林檎プリン または 御豆の羊羹(ディナー)</p>	<p>¥5,400</p>
<p>Celebration Special Wagyu Beef Lunch Course (Saturdays, Sundays & Public Holidays Only)</p> <p>Grilled Sea Bream, Marinated Salmon with Blackcurrant Mustard Beef Consommé & Butter Roll Sautéed Atlantic Lobster(Half) with Vermouth & Américaine Sauce Grilled Wagyu Beef with Mashed Potatoes Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimen/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles Seasonal Dessert</p>	<p>鉄板焼・祝和牛コース(土日祝ランチ限定)</p> <p>先附 祝い鯛とサーモンのマリネ カシスマスタード 旬野菜添え スープ ビーフコンソメ & ソフトロール パター 海老 伊勢海老(半身)ソテー ベルモットソース & アメリカンソース添え メイン 和牛ステーキ マッシュポテト 青味 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯 または 炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート 季節のデザート</p>	<p>¥15,000</p>
<p>Wagyu Beef Course (Lunch & Dinner)</p> <p>Cod Brandade Beet & Turnip Soup (Lunch), Beef Consommé (Dinner) with Butter Roll A3 Wagyu Beef Steak, Braised Beef with Red Wine & Mashed Potatoes, Grilled Vegetables A3 Wagyu Beef Steak, Braised Beef with Red Wine & Mashed Potatoes, Grilled Vegetables Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimen/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles “All you can eat” Dessert (Lunch), Apple Pudding or Sweet Bean Jelly(Dinner)</p>	<p>鉄板焼 和牛コース (ランチ ディナー)</p> <p>先附 鱈のブランダード スープ ビーツと蕪のスープ(ランチ) ビーフコンソメスープ(ディナー) & ソフトロール パター メイン A3和牛ステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜 ¥8,000 A5和牛ステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜 ¥9,500 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯 または 炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート プティフル(ランチ) 自家製林檎プリン または 御豆の羊羹(ディナー)</p>	
<p>Wagyu Beef & Seasonal Fish Course (Lunch & Dinner)</p> <p>Cod Brandade Beef Consommé & Butter Roll Sautéed Red Snapper with Sauternes Sauce, Grilled Raw Prawn or Oysters(2pc) A3 Wagyu Beef Steak, Braised Beef with Red Wine & Mashed Potatoes, Grilled Vegetables A3 Wagyu Beef Steak, Braised Beef with Red Wine & Mashed Potatoes, Grilled Vegetables Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimen/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles “All you can eat” Dessert (Lunch), Apple Pudding or Sweet Bean Jelly(Dinner)</p>	<p>和牛と旬魚のコース (ランチ ディナー)</p> <p>先附 鱈のブランダード スープ ビーフコンソメ ソフトロール パター 魚料理 金目鯛のソーテルヌソース & 活け車海老 または 牡蠣よりお選びください メイン A3和牛ステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜 ¥12,500 A5和牛ステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜 ¥14,000 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯 または 炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート 自家製林檎プリン または 御豆の羊羹(ディナー)</p>	
<p>Itadaki (Lunch & Dinner) ※3 days Advance Reservation Required</p> <p>Caviar Sandwich Duck Consommé Royale, Butter Roll with Echire Butter Sautéed Foie Gras & Today's Fish with Périgueux Sauce Grilled Abalone or Lobster Chateaubriand steak with Grilled Vegetables Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimen/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles Seasonal Dessert</p>	<p>鉄板焼・頂コース (※3日前予約 ランチ ディナー)</p> <p>先附 キャビアのサンドウィッチ スープ 鴨コンソメ・トリュフ・焼葱のロワイヤル ソフトロール & エシレバター 中皿 フォアグラと本日の旬魚 ペリグーソース 強肴 鮑 または 伊勢海老よりお選びください メイン シャトーブリアン 焼野菜 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート 季節のデザート</p>	<p>¥25,000</p>
<p>Wagyu Beef & Atlantic Lobster Course (Dinner Only)</p> <p>Cod Brandade Beef Consommé & Butter Roll Sautéed Atlantic Lobster with Berry Sauce A3 Wagyu Beef Steak, Braised Beef with Red Wine & Mashed Potatoes, Grilled Vegetables A3 Wagyu Beef Steak, Braised Beef with Red Wine & Mashed Potatoes, Grilled Vegetables A5 Sirloin (90g) or Tenderloin (70g) Steak with Grilled Vegetables Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimen/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles Apple Pudding or Sweet Bean Jelly</p>	<p>オマール海老と和牛のコース (ディナー限定)</p> <p>先附 鱈のブランダード スープ ビーフコンソメ ソフトロール パター オマール オマール海老 ミックスベリーソース メイン A3和牛ステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜 ¥16,800 A5和牛ステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 焼野菜 ¥18,300 肉料理 A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート 自家製林檎プリン または 御豆の羊羹</p>	

A la Carte 単品

Kaiseki 会席

Grilled Conger Eel, Rikyu Sesame Tofu, Soybean & Zucchini with Taro Sauce	酒菜/進肴	穴子 利休豆腐 ズッキーニ 大豆 里芋 鮓	¥2,200
Sea Cucumber & Shitake Mushroom Salad	Appetizers	海鼠と椎茸の美味酢羹和え 振り柚子	¥2,000
Small Sardines Nanbanzuke		小鰯南蛮漬け	¥900
Salad Topped with Lightly Roasted Wagyu Beef		和牛サラダ	¥2,800
Salad Topped with Seared Tuna		中トロ鮪炙りサラダ	¥3,200
Cream Cheese & Shuto(Salted Bonito Stomach)		クリームチーズ 酒盗添え	¥600
Vinegared Mozuku Seaweed		もずく とろろ 青味	¥600
Sea Squirt		ほよこのわた	¥800
Seasonal Fish & Wasabi Leaves Salad		旬魚の葉わさび和え	¥900
Roasted Simmered Conger Eel		煮穴子炙り	¥2,400
Roasted Fatty Tuna		トロ炙り	¥3,000
Today's Seafood with Sweet Vinegar Sauce		本日の酢の物	¥1,700～
Shijimi Clam Soup	吸物	寒蜆 九条葱	¥1,600
Idiot Fish Soup with Awabi Mushroom & Daikon Radish Cooked in Earthenware Pot	Soup	土瓶仕立て きんき 鮑茸 大根 青味 酢橘	¥2,800
Today's Sashimi (3 Kind)	御造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,800～
Today's Sashimi (5 Kind)	Sashimi	御造り 五種盛り合せ	¥3,000～
Today's Sashimi (Whisper Thin Sliced Sashimi)		本日の薄造り	¥3,000～
Grilled Spiny Lobster(Advance Reservation Required)	焼物	伊勢海老(要予約)	¥13,000～
Saikyo Miso Marinated Grilled Sablefish	Grilled Dish	銀鱈西京焼	¥2,200
Grilled Prawn(35g/1pc)		車海老塩焼 (35g)1尾	¥2,000
Sautéed Abalone(Advance Reservation Required)		鮑(要予約)	¥13,000～
Simmered Daikon Radish with Bambooshoots, Shrimp & Oyster with Yuzu Citrus Miso	温物	風呂吹き大根 筍 小海老 牡蠣 柚子味噌 振柚子	¥2,000
Anglerfish & Vegetable Hot Pot (Please Choose from Miso or Soy Sauce Base Sauce Broth)	Warm Dish	鮫鱈なべ仕立て(味噌味 または 醤油味)野菜色々	¥2,000
Vegetable Tempura	油物	野菜の天麩羅	¥1,600
Shrimp Tempura	Tempura	才巻海老の天婦羅	¥2,200
Conger Eel Tempura		穴子の天婦羅	¥2,200
Shrimp & Vegetable Tempura		才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,000
King Crab Tempura		タラバ蟹の天婦羅	¥4,000
Rice Cooked with Oyster in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)	御食事	[オススメ]釜炊き牡蠣御飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥4,000～ (+2,000/1名様)
Japanese Style Crab Meat Risotto	Rice/Noodles	蟹雑炊	¥2,100
Green Tea Buckwheat Noodles (Cold/Hot)		茶蕎麦(冷 温)	¥1,600
Udon Noodles(Cold/Hot)		うどん(冷 温)	¥1,600
Seasoned Cooked Rice Set		炊込み御飯セット	¥1,400
Steamed Rice Set		白御飯セット	¥900
Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		お茶漬け(海苔茶 又は梅茶)	¥1,100

Teppan 鉄板

Sautéed Fresh Japanese Abalone	お魚	焼き鮑 (大)	¥13,000～
Sautéed Japanese Spiny Lobster	Seafood	伊勢海老ソテー(1尾)	¥13,000～
Sautéed Atlantic Lobster		オマール海老 (1尾)	¥8,000～
Grilled Scallop (1 pc)		焼きホタテ貝(1貫)	¥800
A3 Sirloin 100g ¥6,300 Plus ¥630/10g	お肉	和牛100g～(10g単位増量をお受けいたします。)	
A3 Sirloin 100g ¥7,400 Plus ¥740/10g	Wagyu Beef	A3サーロイン100g ¥6,300 10g増量でプラス¥630	
A5 Sirloin 100g ¥8,500 Plus ¥850/10g		A3フィレ100g ¥7,400 10g増量でプラス¥740	
A5 Sirloin 100g ¥9,500 Plus ¥950/10g		A5サーロイン100g ¥8,500 10g増量でプラス¥850	
		A5フィレ100g ¥9,500 10g増量でプラス¥950	
Beet & Turnip Soup	スープ	ビーツと蕪のスープ	¥600
Beef Consommé	Soup	ビーフコンソメ	¥800
Cod Brandade	オードブル	鱈のブランダード	¥1,400
Caviar 50g with Hiroshima Vegetable Sticks	Appetizers	キャビア(50g) & 野菜スティック	¥12,000
Today's Grilled Vegetables		本日のおすすめ焼き野菜	¥1,200
Caesar Salad with Dried Mullet Roe		シーザーサラダ カラスミ添え	¥1,700
Rice Cooked with Oyster in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)	御食事	[オススメ]釜炊き牡蠣御飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥4,000～ (+2,000/1名様)
*All Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke			
Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)	Rice Set	梅ちりめん御飯 留椀 香の物	¥1,100
Garlic Fried Rice		ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,100
Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹餡かけ炒飯 留椀 香の物	¥1,400
Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		季節の炊き込御飯 留椀 香の物	¥1,400
Plain Rice		白御飯 留椀 香の物	¥900

※Please advise us of any dietary or allergy requirements that you may have. ※お食事に制限がある場合 もしくは アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
 ※All prices include 10% service charge and applicable government tax. ※料金には税金 サービス料10%が含まれております。
 ※Menu items may change depending upon availability. ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。
 ※We only use Locally Grown Hiroshima Rice. ※広島産のお米のみを使用しております。