

# — 匠 —

TAKUMI

¥20,000

## 前菜

Appetizer

## 前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

## 刺身

Sashimi

## 刺身四種盛り

Assortment of 4 types

## 蒸し物

Steamed food

## 茶碗蒸し

Steamed egg custard

## 蟹餡かけ

Starchy sauce

## 揚げ物

Fried food

## 天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

## 焼物

Grilled dish

## 蝦夷鮑の鉄板焼き

Grilled abalone

## 寿司

Sushi

## 本鮪とろ 白身 活け車海老 貝類

Fatty Tuna White-fish Live tiger prawns Shellfish

## 光物 雲丹 穴子

Silver skinned fish Sea urchin Conger eel

## お椀

Soup

## 赤出汁

Miso soup

## 甘味

Desserts

## デザート盛り合わせ

Assortment of desserts



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

# — 寿司&ステーキコース —

Sushi & steak course

## ¥16,000

前菜

Appetizer

刺身

Sashimi

蒸し物

Steamed food

ステーキ

Steak

寿司

Sushi

お椀

Soup

甘味

Desserts

前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

刺身三種盛り

Assorted Sashimi(3kinds)

茶碗蒸し

蟹餡かけ

Steamed egg custard Starchy sauce

和牛サーロインステーキ

Japanese beef Sirloin steak

本鮪とろ 白身 海老 貝類

Fatty Tuna white-fish Prawn Shellfish

光物 いくらの小井 鉄火巻き

Silver skinned fish Salmon roe small bowl Tuna roll

赤出汁

Miso soup

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts



+ ¥12,000 でステーキを

神戸牛サーロイン(100g)に変更できます  
If you wish to change to Kobe beef ,  
it will cost 12,000 yen.

+ ¥1,500 でフィレステーキに変更できます  
+ ¥1,500 can be changed to filet

# — 橘 —

TACHIBANA

前菜

Appetizer

蒸し物

Steamed food

寿司

Sushi

お椀

Soup

甘味

Desserts

前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

茶碗蒸し

蟹餡かけ

Steamed egg custard Starchy sauce

本鮪とろ 本鮪赤身 白身 海老 貝類

Fatty tuna Tuna white-fish Prawn Shellfish

光物 雲丹 烏賊 穴子 とろたく巻き

Silver skinned fish Sea urchin Squid Conger eel Fatty tuna&pickled radish roll

赤出汁

Miso soup

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts



## ¥12,000

ご宿泊者さま限定  
1ドリンク+焼き魚 付き

(ご宿泊者のお客さまは、ルームキーをご提示ください)

+ ¥1,000 で焼き魚をつけられます

+ ¥1,000 can be addition to Grilled fish

# お好み寿司(一貫)・巻きもの Sushi(one piece)・Roll

1個の価格になります

大とろ炙り Roasted Fatty tuna	¥1,400	小肌 Dotted gizzard shad	¥450
大とろ Fatty tuna	¥1,400	穴子 Conger eel	¥600
中とろ Medium fatty tuna	¥1,300	穴子一本 Big conger eel	¥2,000
赤身 Lean tuna	¥700	赤貝 Ark shell	¥1,500
赤身漬け Pickled tuna	¥700	つぶ貝 Whelk	¥1,250
鯛 Sea bream	¥900	煮鮑 Boiled abalone	¥890
羽太(はた) Grouper	¥850	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥850
金目鯛 Red bream	¥650	帆立貝 Scallop	¥800
縞鯵(しまあじ) Stiped jack	¥650	烏賊 Squid	¥770
鯵(あじ) Horse mackerel	¥550	たこ Octopus	¥450
子持ち昆布 Kelp with herring roe	¥550	いかげそ Squid tentacles	¥240
数の子 Herring roe	¥550	雲丹(うに) Sea urchin	¥2,500
ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥1,200	いくら Salmon roe	¥750
車海老 Boiled prawn	¥1,000	玉子 Sushi egg	¥300
ねぎとろ巻き Negitoro winding	¥2,200	お新香巻き Pickled radish roll	¥450
とろたく巻き Fatty tuna & pickled radish roll	¥2,200	梅しそ巻き Plum shiso roll	¥450
わさび巻き Wasabi roll	¥1,350	かんぴょう巻き Kanpyo roll	¥450
赤身鉄火巻き Lean tuna roll	¥1,200	かつぱ巻き Kappa roll	¥450
穴子きゅうり巻き Conger eel and cucumber roll	¥1,200		

# — 刺身単品 —

大とろ Fatty tuna	¥4,200	小肌 Dotted gizzard shad	¥1,350
中とろ Medium fatty tuna	¥3,900	赤貝 Ark shell	¥4,500
赤身 Lean tuna	¥2,100	つぶ貝 Whelk	¥3,800
赤身漬け Pickled tuna	¥2,100	煮鮑 Boiled abalone	¥2,670
鯛 Sea bream	¥2,700	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥2,550
羽太(はた) Grouper	¥2,550	帆立貝 Scallop	¥2,400
金目鯛 Red bream	¥1,950	烏賊 Squid	¥2,310
縞鯵(しまあじ) Stiped jack	¥1,950	たこ Octopus	¥1,350
鯵(あじ) Horse mackerel	¥1,650	いかげそ Squid tentacles	¥720
ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥3,600	雲丹(うに) Sea urchin	¥7,700
車海老 Boiled prawn	¥3,000	いくら Salmon roe	¥2,250
		数の子 Herring roe	¥1,650

## 《 刺身盛り合わせ 》

刺身盛り合わせ(一人前) ¥4,200  
Assorted sashimi(For 1 person)

刺身盛り合わせ(二~三人前) ¥7,600  
Assorted sashimi(For 2~3 people)

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。  
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.  
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# 一品料理

A la Carte

- |  |        |
|--|--------|
| •もずく酢<br>Mozuku vinegar  | ¥650   |
| •季節のお浸し<br>Side dish of boiled seasoned vegetables   | ¥650   |
| •冷奴<br>Cold tofu   | ¥700   |
| •茶碗蒸し<br>Steamed egg custard   | ¥800   |
| •豆腐のサラダ～焙煎胡麻ドレッシング～<br>Tofu sarada   | ¥800   |
| •野菜の炊き合わせ<br>Simmered assorted vegetables  | ¥850   |
| •子持ち昆布<br>Herring roe on kelp  | ¥1,200 |
| •季節の焼魚<br>Grilled seasonal fish  | ¥1,200 |
| •たこぶつ<br>Boiled octopus  | ¥1,600 |
| •酢の物の盛り合わせ<br>Vinegared food   | ¥1,600 |
| •活車海老の塩焼き(1本)<br>Grilled prawns with salt  | ¥1,900 |
| •天婦羅盛り合わせ (海老二尾、魚、野菜三種)<br>Assorted tempura (Two shrimp, fish and Three kinds of vegetables) | ¥2,000 |
| •煮穴子(タレまたは塩)<br>Boiled conger eel (sauce or salt)  | ¥2,000 |
| •鰻 (蒲焼または白焼)<br>Grilled eel  | ¥6,500 |
| •神戸牛しぐれ煮<br>Kobe-beef prosciutto and Boiled in soy sauce                                     | ¥2,200 |
| •黒毛和牛サーロインステーキ 120g<br>Special Japanese beef sirloin steak                                   | ¥7,200 |
| •黒毛和牛フィレ 100g<br>Special Japanese beef tenderloin steak                                      | ¥8,400 |
| •黒毛和牛シャトーブリアン 100g<br>Special Japanese beef Chateaubriand                                    | ¥9,700 |

## 《おすすめ握り》

活車海老(一貫) Live prawn	¥1,900
活蝦夷鮑(一個) Live Ezo Abalone	¥3,500

## 《おすすめ刺身》

活車海老(二本) Live prawn	¥3,800
活蝦夷鮑 Live Ezo Abalone	¥3,500
赤出汁 Miso Soup	¥300