

おすすめ一品料理
A la carte menu

先 付
Appetizer

小鉢一種 P ¥1,500

松茸 菊花 青菜のお浸し

1 kind of Appetizer

Boiled Matsutake mushroom, Chrysanthemum, Green vegetables

小鉢二種 P ¥1,800

海老 柿 隠元の白和え 煎り胡桃

メ鯖押し寿司

2 kinds of appetizer

Shrimp, Persimmon, Green bean dressed with Tofu, Roasted walnut

Mackerel pressed Sushi

野菜サラダ（わさび醤油 または 胡麻ドレッシング） ¥1,800

Salad (Wasabi-soy sauce dressing or sesame dressing)

御椀替わり
Steamed

土瓶蒸し P ¥4,800

松茸 鰻 海老

銀杏 鶏肉 三つ葉 酢橘

Dobin Mushi

Matsutake mushroom, Conger eel, Shrimp

Ginkgo nuts, Chicken, Mitsuha, Sudachi



※写真はイメージです。

※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。

※当店では、国産米を使用しています。

※表記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（15%）を加算させていただきます。

※The photo is an image.

※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.

※We use domestically produced rice.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

お 造 り

Sashimi

お造り三種盛り合わせ (鮪/鯛/勘八)

GF P ¥4,200

Assortment of three kinds of Sashimi

(Tuna/ Sea bream/ Amberjack)

■一名さま ～ 二名さま/ One person ～ Two person■

お造り五種盛り合わせ (鮪/鯛/勘八/その他二種)

GF P ¥6,800

Assortment of five kinds of Sashimi

(Tuna/ Sea bream/ Amberjack/ Two other types)

■二名さま ～ 三名さま/ Two person ～ Three person■

焼 物

Grilled dish

かます 椎茸杉板焼き

P ¥2,800

Grilled barracuda and Shiitake mushroom with Sugiita style

銀だら西京焼き

P ¥3,000

Grilled Black cod with Saikyo Miso

黒毛和牛ロース網焼き

Grilled Wagyu loin

P (80g) ¥6,000

(120g) ¥9,000

(160g) ¥12,000

温 物

Hot dish

小蕪風呂炊き 茄子オランダ煮 牛肉柔らか煮

P ¥2,400

舞茸 青味野菜 辛子

Simmered turnip in Dashi with Miso, Simmered eggplant, Simmered beef

Maitake mushroom, Green vegetables, Mustard



Assortment of five kinds of Sashimi



Grilled Wagyu loin

GF・・・Gluten free(グルテンフリー)、V・・・Vegetarian(ベジタリアン)、P・・・Pork free(ポークフリー)

小 鍋
Hot pot

和牛すき煮

P ¥4,800

黒毛和牛ロース 120g 白菜 豆腐 結び白滝

青菜 占地 白葱 御養卵

Japanese beef (Wagyu) Sukiyaki

Wagyu loin one hundred twenty, Chinese cabbage, Tofu, Konjac noodles

Green vegetables, Shimeji, White onion, Egg

■ オプション / Option ■

黒毛和牛ロース 60g/ Wagyu loin sixty ¥2,400

揚 物

Fried dish

野菜天麩羅盛り合わせ (搔き揚げ/野菜)

V P ¥4,000

Vegetables Tempura and Kakiage

海老と野菜天麩羅盛り合わせ (海老三本/白身/野菜)

P ¥5,800

Assorted Tempura Shrimp White fish and vegetables



Japanese Beef (Wagyu) Sukiyaki



Shrimp White fish and

※写真はイメージです。

※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。

※当店では、国産米を使用しています。

※表記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（15%）を加算させていただきます。

※The photo is an image.

※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.

※We use domestically produced rice.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

食 事
Rice

食事セット (御飯 香の物 味噌汁 小鉢) P ¥1,200
Steamed rice, Japanese pickles, Miso soup, Small dishes

松茸の炊き込み御飯 香の物 味噌汁 P ¥2,200
Japanese rice cooked with Matsutake mushroom
Japanese pickles, Miso soup

握り寿司五貫(中トロ/赤身/白身/海老/サーモン) P ¥6,100
Assortment of five kinds of Sushi (Medium fatty tuna/ Tuna/ White meat/ Prawn/ Salmon)

稲庭うどん
Inaniwa Udon

冷製 Cold P ¥1,800
温製 (きのこうどん) Hot (with Mushrooms) P ¥1,900

デザート
Dessert

アイスクリーム (バニラ/抹茶) P ¥700
Ice cream (Vanilla/ Green tea)

フルーツ盛り合わせ VP ¥2,000
Assorted seasonal fruits

コーヒー/紅茶 ¥1,000
Coffee / Tea



Assortment of five kinds of Sushi



Japanese rice cooked with Matsutake mushroom

GF・・・Gluten free(グルテンフリー)、V・・・Vegetarian(ベジタリアン)、P・・・Pork free(ポークフリー)