

幻珠
GENJYU

- 初音 -

先付

柚子窯 車海老
蓮根豆腐 法蓮草 銀鮓 山葵

向付

本日の造り

椀物

帆立真丈薄氷仕立て
うぐいす菜 金時人参 柚子

焼物

甘鯛松笠焼き 酢橘
葉玉葱 葱摺り流し

口直し

菜の花胡麻和え

焚き合せ

蟹 聖護院大根
筍 蔕の臺 白菜 白味噌仕立て

御飯

蟹炊き込み飯 香の物 味噌汁

水菓子

20,000

- Hatsune -

Appetizer

Yuzu, Kuruma Prawn
Lotus Root Tofu, Spinach, Wasabi

Sashimi

Seasonal Fish of The Day

Soup

Steamed Scallop Cake
Uguisu Leaves, Kintoki Carrot, Yuzu

Grilled Dish

Grilled Tilefish, Sudachi Citrus
Green Onion Leaves, Green Onion Dashi Puree

Refreshment

Canola Flower with Sesame

Simmered Dish

Crab, Shogoin Radish
Bamboo Shoot, Japanese Butterbur, Chinese Cabbage, White Miso

Rice

Cooked Crab Bream Rice, Pickles, Miso Soup

Dessert

20,000

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。

入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices are included service charge and government regulated consumption tax.

Depending on the availability of ingredients, the contents of the menu may change.

- 天穹 -

先付

柚子窯 蒸し鮑 雲丹
蓮根豆腐 法蓮草 銀餡 山葵

蒸し物

蟹おこわ蒸し 百合根 空豆 生姜

向付

本日の造り

椀物

帆立真丈薄氷仕立て
うぐいす菜 金時人参 柚子

焼き物

喉黒 酢橘
葉玉葱 葱摺り流し

口直し

菜の花胡麻和え

強肴

伊勢海老 聖護院大根
筍 蔕の薑 白菜 白味噌仕立て

御飯

蟹炊き込み飯 香の物 味噌汁

水菓子

30,000

- Tenkyu -

Appetizer

Yuzu, Steamed Abalone, Sea Urchin

Lotus Root Tofu, Spinach, Wasabi

Simmered Dish

Steamed Crab Sushi, Lily Bulb, Broad Bean, Ginger

Sashimi

Seasonal Fish of The Day

Soup

Steamed Scallop Cake
Uguisu Leaves, Kintoki Carrot, Yuzu

Grilled Dish

Grilled Blackthroat, Sudachi Citrus
Green Onion Leaves, Green Onion Dashi Puree

Refreshment

Canola Flower with Sesame

Grilled Dish

Ise Japanese Lobster, Shogoin Radish
Bamboo Shoot, Japanese Butterbur, Chinese Cabbage, White Miso

Rice

Cooked Crab Rice, Pickles, Miso Soup

Dessert

30,000

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。
入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
All prices are included service charge and government regulated consumption tax.
Depending on the availability of ingredients, the contents of the menu may change.

アラカルト A la carte

一品

季節野菜の胡麻和え	1,400 円
Seasonal Vegetables with Sesame	
出汁巻き卵	1,400 円
Dashi Rolled Omelette	
季節野菜の白和え	1,400 円
Seasonal Vegetables with Tofu Dressing	
松葉蟹と季節野菜の酢の物	4,000 円
Snow Crab, Vinegared Seasonal Vegetables	
農園直送フレッシュサラダ (V)	1,000 円
Farm-Fresh Salad (V)	

椀物 Japanese Soup

帆立真丈薄氷仕立て うぐいす菜 金時人参 柚子	2,800 円
Steamed Scallop Cake, Uguisu Leaves, Kintoki Carrot, Yuzu	
甘鯛 聖護院大根	3,300 円
Tilefish, Shogoin Radish	

お造り Sashimi

湯葉刺身 (V)	800 円
Yuba Sashimi (V)	
三種盛り	4,800 円
Three Kinds of Assorted Sashimi	
五種盛り	7,000 円
Five Kinds of Assorted Sashimi	

焚き合せ Simmered Dish

豚の角煮 煮卵 大根 小松菜 辛子	2,800 円
Braised Pork, Seasoned Egg, Radish, Japanese Spinach, Japanese Mustard	
寒鰯 聖護院大根 季節野菜 芹餡	3,200 円
Yellowtail, Shogoin Radish, Seasonal Vegetables, Japanese Parsley Sauce	
伊勢海老 季節野菜 白味噌仕立て	6,000 円
Ise Japanese Lobster, Seasonal Vegetables, White Miso	

揚げ物 Tempura

季節野菜のかき揚げ	1,500 円
Seasonal Mixed Vegetables Tempura	
季節野菜の天婦羅盛り合わせ (V)	4,500 円
Assorted Seasonal Vegetables Tempura (V)	
天婦羅盛り合わせ (魚介二種 野菜三種)	4,000 円
Assorted Tempura (Two Kinds of Seafood, Three Kinds of Vegetables)	

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。

入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices are included service charge and government regulated consumption tax.
Depending on the availability of ingredients, the contents of the menu may change.

焼き物 Grilled Dish

季節の焼き野菜 (V)		2,500 円
Grilled Seasonal Vegetables (V)		
鰻 白焼きもしくは蒲焼	半身 5,800 円	1 匹 11,000 円
Eel, Unseasoned or Glaze-Grilled	Half	Per Eel
九州産黒毛和牛 燗焼き		6,000 円
Kyushu Black Wagyu Beef with Sweet Soy Sauce		

食事 Rice

白ご飯 香物 味噌汁		1,300 円
Rice, Pickles, Miso Soup		
季節野菜の餡かけ饅頭 (V)		1,900 円
Udon Noodle with Seasonal Vegetables Sauce (V)		
鰻丼 もしくは 鰻蒸籠風飯 香物 吸い物		7,000 円
Grilled or Steamed Eel Rice Bowl, Pickles, Soup		

デザート Dessert

季節の水菓子 (V)		2,500 円
Seasonal Dessert (V)		

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。

入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices are included service charge and government regulated consumption tax.

Depending on the availability of ingredients, the contents of the menu may change.