

幻珠  
GENJYU

## - 白砂 -

### 先付

蓮根豆腐 帆立

法蓮草 百合根 雲飴 山葵

### 向付

本日の造り

### お弁当

旬魚焼物

季節野菜の天麩羅

焚合せ 聖護院大根 みつせ鶏 金時人参 芹餡

玉子焼き 酢取り茗荷

菜花胡麻和え 海鮮と季節野菜のヌタ和え

香の物 明太子

### 御飯

福岡県産 脇山米

味噌汁

### 甘味

7,000

## - Hakusha -

### Appetizer

Lotus Root Tofu, Scallop

Spinach, Lily Bulb, Grated Radish, Wasabi

### Sashimi

Seasonal Fish of The Day

### Bento Box

Grilled Seasonal Fish

Seasonal Vegetables Tempura

Simmered Shogoin Radish, Mitsuse Chicken, Kintoki Carrot, Japanese Parsley Sauce

Japanese Rolled Omelette, Myouga Pickles

Canola Flower with Sesame, Seafood and Seasonal Vegetables with Miso Vinegar

Pickles, Mentaiko

### Rice

Steamed Wakiyama Rice from Fukuoka

Miso Soup

### Dessert

7,000

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.

## - 紅梅 -

### 先付

蓮根豆腐 車海老  
法蓮草 百合根 囊餡 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

旬魚 酢橘 慈姑煎餅  
菜の花胡麻和え 葉玉葱 筍天婦羅

### 焚き合せ

寒鰯 聖護院大根 芹餡

### 御飯

鯛炊き込み飯 香の物 味噌汁

### 甘味

11,000

## - Koubai -

### Appetizer

Lotus Root Tofu, Kuruma Prawn  
Spinach, Lily Bulb, Grated Radish, Wasabi

### Sashimi

Seasonal Fish of The Day

### Soup

Steamed Scallop Cake  
Uguisu Leaves, Kintoki Carrot, Yuzu

### Grilled Dish

Seasonal Fish, Sudachi Citrus, Arrowhead Cracker  
Canola Flower with Sesame, Green Onion Leaves, Bamboo Shoot Tempura

### Simmered Dish

Yellowtail, Shogoin Radish, Japanese Parsley Sauce

### Rice

Cooked Sea Bream Rice, Pickles, Miso Soup

### Dessert

11,000

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 鉄焼き		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.