

幻珠

GENJYU

- 初音 -

先付

生雲丹 ホワイトアスパラ豆腐 海ぶどう

蛸烏賊 菜花 ヌタ和え 車海老 若竹煮

椀物

蛤 筍 うるい 独活 白髪葱 木の芽

向付

本日の造り

焼物

旬魚焼き物 焼きアスパラガス 蒟蒻味噌

口直し

貝 春子椎茸 わさび菜 土佐酢ゼリー

焼き合せ

九州産黒毛和牛炙り

春キャベツ 牛蒡 新生姜 銀鮓

御飯

筍炊き込み飯 香の物 味噌汁

水菓子

20,000

- Hatsune -

Appetizer

Sea Urchin, White Asparagus Tofu, Sea Grapes

Firefly Squid, Canola Flower, Kuruma Prawn, Fresh Bamboo Shoot

Soup

Clam, Urui, Udo, Finely Sliced Japanese Green Onion, Fresh Sansho Leave

Sashimi

Seasonal Fish of the Day

Grilled Dish

Seasonal Fish, Asparagus, Butterbur Miso

Refreshment

Shellfish, Spring Shiitake Mushroom, Wasabi Leaves, Tosa Vinegar Jelly

Simmered Dish

Seared Kyushu Black Wagyu Beef

Spring Cabbage, Burdock, Fresh Ginger

Rice

Cooked Bamboo Shoot 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

生雲丹 ホワイトアスパラ豆腐 海ぶどう

蛸烏賊 菜花 ヌタ和え 車海老 若竹煮

蒸し物

煮穴子蒸し寿司 空豆 錦糸 茗荷 木の芽

椀物

蛤 筍 うるい 独活 白髪葱 木の芽

向付

本日の造り

焼き物

九州産黒毛和牛 春野菜添え 露味噌

口直し

蒸し鮑 春子椎茸 わさび菜 土佐酢ゼリー

焚き合わせ

はた酒蒸し 蓬麩 蕨 アスパラガス 新生姜 銀鮓

御飯

筍炊き込み飯 香の物 味噌汁

水菓子

30,000

- Tenkyu -

Appetizer

Sea Urchin, White Asparagus Tofu, Sea Grapes

Firefly Squid, Canola Flower, Kuruma Prawn, Bamboo Shoot

Simmered Dish

Conger Eel Steamed Sushi, Fava Beans, Thin Sliced Egg, Myoga, Fresh Sansho Leave

Soup

Clam, Urui, Udo, Finely Sliced Japanese Green Onion, Fresh Sansho Leave

Sashimi

Seasonal Fish of the Day

Grilled Dish

Kyushu Black Wagyu Beef, Spring Vegetables, Butterbur Miso Sauce

Refreshment

Steamed Abalone, Spring Shiitake Mushroom, Wasabi Leaves, Tosa Vinegar Jelly

Simmered Dish

Sake Steamed Grouper, Mugwort Bran, Bracken, Asparagus, Fresh Ginger

Rice

Cooked Bamboo Shoot 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	
季節野菜と海鮮ヌタ和え	2,000 円
Seasonal Vegetables and Seafood with Vinegared Miso	
若竹煮 冷製もしくは温製	2,200 円
Simmered Bamboo Shoot and Seaweed (Cold or Hot)	
農園直送フレッシュサラダ (V)	1,000 円
Farm-Fresh Salad (V)	

### 椀物 Japanese Soup

若竹真丈	2,500 円
Steamed Fresh Bamboo Shoot Cake	
蛤 筍椀	3,500 円
Clam, Bamboo Shoot	

### 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 季節野菜	3,000 円
Braised Pork, Seasonal Vegetables	
ハタ酒蒸し 季節野菜	3,000 円
Sake Steamed Grouper, Seasonal Vegetables	
九州産黒毛和牛炙り 季節野菜	4,000 円
Seared Kyushu Black Wagyu Beef, Seasonal Vegetables	

### 揚げ物 Tempura

季節野菜の天婦羅盛り合わせ (V)	4,000 円
Assorted Seasonal Vegetables Tempura (V)	
天婦羅盛り合わせ (魚介二種 野菜三種)	4,500 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-Grille)	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.