

幻珠

GENJYU

## - 白砂 -

### 先付

蛍烏賊 わさび菜

独活 春子椎茸 酢味噌 土佐酢ゼリー

### 向付

本日の造り

### お弁当

豚の角煮 新玉葱 新馬铃薯摺り流し

スナップエンドウ豆 粒マスタード

季節の揚げ物 玉子焼き 酢取茗荷 旬魚焼き魚

青さ半張り蒸し 山葵

季節野菜の白酢和え 香の物 明太子

### 御飯

福岡県産 脇山米

味噌汁

### 甘味

7,000

## - Hakusha -

### Appetizer

Firefly Squid, Wasabi Leaves

Udo, Spring Shiitake Mushroom, Vinegared Miso, Tosa Vinegar Jelly

### Sashimi

Seasonal Fish of the Day

### Bento Box

Braised Pork, Fresh Onion, Fresh Potato, Dashi Purée

Snap Peas, Whole Grain Mustard, Seasonal Vegetables Tempura

Japanese Rolled Omelette, Myoga Pickles, Grilled Seasonal Fish

Steamed Egg Custard with Fresh Seaweed, Wasabi

Seasonal Vegetables with Tofu Vinegar Sauce, Pickles, Mentaiko

### Rice

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

車海老 ホワイトアスパラ豆腐 海ぶどう

蛍烏賊 菜花 スタ和え 春子椎茸 わさび菜 お浸し

### 椀物

若竹真丈 茗荷 木の芽

### 向付

本日の造り

### 焼物

冠地鶏 柚子胡椒 春野菜 胡麻和え

### 焚き合せ

鯛 蓬麩 筍 空豆 蕨 新生姜 銀鮓

### 御飯

帆立 青さ出汁茶漬け 香の物

### 甘味

11,000

## - Koubai -

### Appetizer

Kuruma Prawn, White Asparagus Tofu, Sea Grapes

Firefly Squid, Canola Flower, Wasabi Leaves, Spring Shiitake Mushroom in Dashi

### Soup

Fresh Bamboo Shoot Fish Cake, Myoga, Fresh Sansho Leave

### Sashimi

Seasonal Fish of the Day

### Grilled Dish

“Kanmuri”Chicken, Yuzu pepper, Spring Vegetables with Sesame

### Simmered Dish

Sea Bream, Mugwort Cake, Bamboo Shoot, Fava Beans, Bracken, Fresh Ginger

### Rice

Scallop, Fresh Seaweed Dashi Soup Rice, Pickles

### 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	
季節野菜と海鮮スタ和え	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-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.