

幻珠

GENJYU

- 初音 -

先付

海老芋饅頭 山葵 銀鮓

向付

造り二種

椀物

焼き雲子 うぐいす菜 柚子 みぞれ仕立て

焼八寸

旬魚焼き物 蕾菜天婦羅

河豚唐揚げ 河豚煮凝り

慈姑煎餅 空豆 千枚蕪

茶振り海鼠

口直し

蒟蒻 金時人参 露の臺 白酢和え

焼き合せ

九州産 黒毛和牛柔煮 筍

聖護院大根 菜の花 白味噌仕立て 辛子

御飯

筍炊き込み飯 鰹節 香物 味噌汁

水菓子

季節のデザート

20,000

- Hatsune -

Appetizer

Taro Minced Ball with Starchy Sauce, Wasabi

Sashimi

Two Kinds of Seasonal Fish

Soup

Grilled Milt, Perviridis, Yuzu, Grated Radish

Assorted Dish

Grilled Seasonal Fish, Bud Greens Tempura

Fried Blowfish, Jellied Blowfish

Arrowhead Chips, Broad Beans, Pickled Sliced Radishes

Sea Cucumber

Refreshment

Konjac, Kintoki Carrot, Butterbur Shoot, Tofu Vinegar Dressing

Simmered

Kyushu Black Wagyu Beef, Bamboo Shoots

Shougoin Radish, Rape Blossoms, White Miso, Japanese Mustard

Rice

Bamboo Shoots Cooked Rice, Miso Soup, Pickles

Dessert

Seasonal 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

海老芋饅頭 蟹吉野餡 山葵

向付

造り三種

椀物

松葉蟹寄せ 金時人参
うぐいす菜 柚子 みぞれ仕立て

焼八寸

伊勢海老雲丹焼き 蕾菜天婦羅
河豚唐揚げ 河豚煮凝り
慈姑煎餅 空豆 千枚蕪
茶振り海鼠

口直し

河豚炙り 白子 芽葱
牛蒡 芹 ポン酢吉野 一味

強肴

九州産 黒毛和牛
筍 蒨味噌

御飯

筍炊き込み飯 鯉節 味噌汁 香物
もしくは
鰻井 肝吸い 香の物

水菓子

季節のデザート

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.

- Tenkyu -

Appetizer

Taro Minced Ball with Crab Starchy Sauce, Wasabi

Sashimi

Three Kinds of Seasonal Fish

Soup

Snow Crab, Kintoki Carrot
Perviridis, Yuzu, Grated Radish

Assorted Dish

Ise Lobster Grilled with Sea Urchin, Bud Greens Tempura
Fried Blowfish, Jellied Blowfish
Arrowhead Chips, Broad Beans, Pickled Sliced Radishes
Sea Cucumber

Refreshment

Grilled Blowfish, Milt, Green Onion Sprouts
Japanese Parsley, Burdock, Ponzu Sauce, Cayenne Pepper Powder

Simmered

Kyushu Black Wagyu Beef
Bamboo Shoots, Butterbur Miso

Rice

Bamboo Shoots Cooked Rice, Miso Soup, Pickles
or
Grilled Eel Rice Bowl, Soup, Pickles

Dessert

Seasonal Dessert

30,000

アラカルト A la carte

一品

海鼠みぞれ和え	800 円
Sea Cucumber with Grated Radish	
河豚煮凝り	800 円
Jellied Blowfish	
金時人参 蒟蒻 露の薑白酢和え	1,200 円
Kintoki Carrot, Konjac, Butterbur Shoot, Tofu Vinegar Dressing	
季節野菜の炊き合わせ	1,700 円
Simmered Assorted Seasonal Vegetable	
海老芋饅頭 蟹吉野餡	1,900 円
Taro Minced Ball with Crab Starchy Sauce	
豚の角煮 大根	2,600 円
Stewed Pork, Radish	
九州産 黒毛和牛柔煮 筍 聖護院大根 菜の花 白味噌仕立て	3,000 円
Kyushu Black Wagyu Beef, Bamboo Shoots, Shougoin Radish, Rape Blossoms, White Miso	
九州産黒毛和牛 筍 露の薑味噌	5,000 円
Kyushu Black Wagyu Beef, Bamboo Shoots, Butterbur Miso	

椀物 Japanese Soup

焼雲子 うぐいす菜 柚子 みぞれ仕立て	2,500 円
Grilled Milt, Perviridis, Yuzu, Grated Radish	
蟹寄せ 金時人参 うぐいす菜 柚子 みぞれ仕立て	3,500 円
Snow Crab, Kintoki Carrot, Perviridis, Yuzu, Grated Radish	

お造り Sashimi

三種盛り	3,800 円
Assortment, Three Kinds	
五種盛り	6,000 円
Assortment, Five Kinds	

揚げ物 Tempura

河豚の唐揚げ	2,200 円
Fried Blowfish	
天婦羅盛り合わせ (魚介二種 野菜三種)	3,500 円
Assorted Tempura (2 Kinds of Seafood, 3 Kinds of Vegetable)	

焼き物 Grilled Fish

鰻	半身 5,000 円	1 匹 10,000 円
Eel	Half	Per Eel
旬魚		2,000 円
Fish of Today		

食事 Rice

白ご飯 香物 味噌汁	1,300 円
White Rice, Miso Soup, Pickles	
鰻蒸籠風飯 香物 吸い物	6,800 円
Grilled Eel Rice Bowl, Soup, Pickles	

デザート Dessert

季節の水菓子	2,000 円
Assorted Seasonal Dessert	

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.