

幻珠

GENJYU

- 白砂 -

向付

造り二種

和え物

金時人参 冬菇椎茸 蒟の薑 蒟蒻 白酢和え

お弁当

旬魚焼物

天婦羅

白子 芹牛蒡かき揚げ 蕾菜

焚合せ

みつせ鶏 聖護院大根 茸 カリフラワー 蕪菜 柚子

卵焼き 酢取り茗荷

野菜のお浸し 紅白膾胡麻和え

千枚蕪 沢庵 高菜炒め

御飯

福岡県産 脇山米

味噌汁 香の物

甘味

7,000

- Hakusha -

Sashimi

Two Kinds of Seasonal Fish

Side Dish

Kintoki Carrot, Shiitake Mushroom, Butterbur Shoot, Konjac

Tofu Dressing

Bento Box

Grilled Seasonal Fish

Tempura

Milt, Japanese Parsley and Burdock, Bud Greens

Simmered

Mitsuse Chicken, Shougoin Radish, Mushrooms, Cauliflower, Yuzu

Japanese Rolled Omelette, Japanese Ginger Pickled

Vegetables with Soy Sauce, Pickled White Radish and Carrot with Sesame

Pickled Sliced Radishes, Japanese Pickles, Stir-fried Cabbage

Rice

White Wakiyama Rice from Fukuoka

Miso Soup, Pickles

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

海老芋饅頭 山葵 銀餡

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 芹と牛蒡かき揚げ

蒟蒻 金時人参 蔘の臺 白酢和え

千枚蕪

焚き合せ

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

甘味

11,000

- Koubai -

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, Japanese Parsley and Burdock Tempura

Konjac, Kintoki Carrot and Butterbur Shoot with Tofu Vinegar Dressing

Pickled Sliced Radishes

Simmered

Kyushu Black Wagyu Beef, Bamboo Shoots

Shougoin Radish, Rape Blossoms, White Miso, Japanese Mustard

Rice

Bamboo Shoots Cooked Rice, Miso Soup, 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

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 蒟の薑白酢和え	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 蟹吉野館	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 蒟の薑味噌	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, Uguisu Leaves, 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, Uguisu Leaves, 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.