

幻珠

GENJYU

- 白砂 -

先付

菊菜 菊花 椎茸

小蕪焼き浸し モロヘイヤ 土佐酢ゼリー

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 みつせ鶏 玉子豆腐 小松菜 茸餡

玉子焼き 万願寺唐辛子 酢取り茗荷

無花果 柿 占地 白酢和え

丸十檸檬煮 紅心大根 蓮根煎餅 香物

御飯

福岡県産 脇山米

味噌汁

甘味

7,000

- Hakusha -

Appetizer

Chrysanthemum Leaves and Flower, Shiitake Mushroom

Little Turnip, Molokhia, Tosa Vinegar Jelly

Sashimi

Today's Seasonal Fish

Bento Box

Grilled Seasonal Fish

Seasonal Vegetables Tempura

Simmered Mitsuse Chicken, Egg Tofu, Japanese Spinach, Mushrooms Sauce

Japanese Rolled Omelette, Grilled Manganji Pepper, Myouga Pickles

Fig, Persimmon and Shimeji Mushroom with Vinegar Tofu Dressing

Lemon Flavored Sweet Potato, Radish, Lotus Root Cracker, Pickles

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

帆立炙り 菊菜 菊花
椎茸 小蕪 モロヘイヤ 土佐酢ゼリー

椀物

萩真丈 柚子

向付

本日の造り

焼き物

目鯛西京焼き 酢橘 紅心大根
丸十檸檬煮 焼き万願寺唐辛子
季節野菜かき揚げ 翡翠銀杏

焼き合せ

旬魚酒蒸し 焼き茄子 銀餡 生姜

御飯

鮭炊き込み飯 香の物 味噌汁

甘味

11,000

- Koubai -

Appetizer

Scallop, Chrysanthemum Leaves and Flower
Shiitake Mushroom, Little Turnip, Molokhia, Tosa Vinegar Jelly

Soup

Steamed Fish Cake with Vegetables, Yuzu

Sashimi

Today's Seasonal Fish

Appetizers

Grilled Miso Marinade Japanese Butterfish, Radish
Lemon Flavored Sweet Potato, Grilled Manganji Pepper
Mixed Seasonal Vegetables Tempura, Ginkgo

Simmered Dish

Sake-Steamed Seasonal Fish, Grilled Eggplant, Starchy Sauce, Ginger

Rice

Salmon 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
Japanese Rolled Omelette	
季節野菜と車海老の白酢和え	2,000 円
Seasonal Vegetables and Kuruma Prawn with Vinegar Tofu Dressing	
渡り蟹と季節野菜の酢の物	2,800 円
Japanese Blue Crab and Seasonal Vegetables Vinaigrette Salad	

椀物 Japanese Soup

萩真丈 柚子	
Steamed Fish Cake with Vegetables, Yuzu	2,800 円
鰯 焼き茄子 平茸 三度豆 柚子	
Barracuda, Grilled Eggplant, Mushroom, Green Beans, Yuzu	3,200 円

お造り Sashimi

三種盛り	4,800 円
Assortment, Three Kinds	
五種盛り	7,000 円
Assortment, Five Kinds	

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	
ハタ酒蒸し 玉子豆腐 茸 餡 鬚葱 胡椒	3,500 円
Sake-Steamed Grouper, Egg Tofu, Mushrooms Sauce, Green Onion, Pepper	

揚げ物 Tempura

季節野菜のかき揚げ	1,500 円
Mixed Seasonal Vegetables Tempura	
天婦羅盛り合わせ (魚介二種 野菜三種)	4,000 円
Assorted Tempura (2 Kinds of Seafood, 3 Kinds of Vegetables)	

焼き物 Grilled Dish

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
Grilled Kyushu Black Wagyu Beef		

食事 Rice

白ご飯 香物 味噌汁	1,300 円
Rice, Pickles, Miso Soup	
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	2,500 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.