

紅水 KOSUI

山伏茸と三つ葉山葵浸し 柿と笹身胡麻掛け 子持ち鮎煮浸し いくら寿司 Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 帆立貝真丈のお椀 Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce or Soup with scallop dumpling

> 鮪 紅芯大根 アヴォカドのサラダ Avocado salad with tuna and watermelon radish

季節の焼き野菜 市毛農園のさつまいも あやめ蕪 天恵菇 Grilled vegetables (sweet potato from Ibaraki, turnip, shiitake mushroom)

神户牛 / Kobe beef

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥33,000 tenderloin 100g or sirloin 120g

*+20g につき +¥5,000 にてサイズ変更も承ります。 *Beef portions may be enlarged for an additional ¥5,000 per 20g.

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ焼き御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

和栗のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Waguri Mont Blanc
with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

紫水 SHISUI

山伏茸と三つ葉山葵浸し 柿と笹身胡麻掛け 子持ち鮎煮浸し いくら寿司 Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 帆立貝真丈のお椀 Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce or Soup with scallop dumpling

> 鮪 紅芯大根 アヴォカドのサラダ Avocado salad with tuna and watermelon radish

季節の焼き野菜 市毛農園のさつまいも あやめ蕪 天恵菇 Grilled vegetables (sweet potato from Ibaraki, turnip, shiitake mushroom)

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g または サーロイン 120g tenderloin 100g or sirloin 120g

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ焼き御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

和栗のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム Waguri Mont Blanc with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

> コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

白水 HAKUSUI

富士山サーモン昆布メ 美味出汁ゼリー Kelp-marinated Fujisan salmon with dashi jelly

> 和田倉より 焼き胡麻豆腐のお椀 Soup with grilled sesame tofu

桜海老と長芋のサラダ Sakura shrimp and Chinese yam warm salad

車海老 または お魚料理 Grilled prawn or Grilled fish of the day

季節の焼き野菜 市毛農園のさつまいも あやめ蕪 スティックセニョール Grilled vegetables (sweet potato from Ibaraki, turnip, broccolini)

黑毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥20,000 tenderloin 100g or sirloin 120g

*+20g につき +¥1,500 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ¥1,500 per 20g.

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥28,000 tenderloin 100g or sirloin 120g

*+20g につき +¥3,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ¥3,000 per 20g.

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ焼き御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

柚子のジュレとアイスクリーム 北海道産発酵クリーム Yuzu jelly and ice cream with cultured cream from Hokkaido

> コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

緑水 RYOKUSUI

焼き茄子豆腐と金目鯛 美味出汁ゼリー Grilled eggplant and red bream with dashi jelly

和田倉より 帆立貝真丈のお椀 Soup with chestnut and scallop dumpling

白身魚の薄造り 唐墨 Thinly sliced white fish with dried mullet roe

甘鯛の松笠焼き 百合根とやまと豚ベーコン Grilled tilefish with lily bulb and bacon

近海産鮑 肝と青さ海苔のソース 天恵菇 Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce, shiitake mushroom

季節の焼き野菜 市毛農園のさつまいも あやめ蕪 スティックセニョール Grilled vegetables (sweet potato from Ibaraki, turnip, broccolini)

黑毛和牛 / Wagyu

*+20g につき +¥1,500 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ¥1,500 per 20g.

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g または サーロイン 120g tenderloin 100g or sirloin 120g

*+20g につき +\\{\nabla}3,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional \\{\nabla}3,000 per 20g.

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ焼き御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

加賀ほうじ茶のクレームブリュレ ヴァニラアイスクリーム Roasted green tea crème brûlée with vanilla ice cream

> コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

碧水 HEKISUI

焼き茄子豆腐と金目鯛 美味出汁ゼリー Grilled eggplant and red bream with dashi jelly

和田倉より 帆立貝真丈のお椀 Soup with chestnut and scallop dumpling

> 本鮪の薄造り Thinly sliced tuna

甘鯛の松笠焼き 百合根とやまと豚ベーコン Grilled tilefish with lily bulb and bacon

伊勢海老 金沢春菊 Grilled lobster and garland chrysanthemum from Ishikawa

季節の焼き野菜 市毛農園のさつまいも あやめ蕪 スティックセニョール Grilled vegetables (sweet potato from Ibaraki, turnip, broccolini)

黑毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥29,000 tenderloin 100g or sirloin 120g

*+20g につき +¥1,500 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ¥1,500 per 20g.

神户牛 / Kobe beef

*+20g につき +¥5,000 にてサイズ変更も承ります。

* Beef portions may be enlarged for an additional $\pm 5,000$ per 20g.

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ焼き御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

和栗のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Waguri mont blanc
with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー、紅茶 または 煎茶

Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

アラカルト ALA CARTE

【おすすめの一品料理 / Recommendation】

フォアグラ 赤味噌ソース	50g	¥2,600
Grilled foie gras with miso		
松阪牛の炙り寿司	1 貫	¥1,500
Matsusaka beef sushi	1 piece	
【野菜 / Vegetables】		
季節の焼き野菜		¥2,500
Grilled vegetables		
フレッシュハーブの彩りサラダ		¥1,700
Salad of fresh herbs		
フレッシュハーブの彩りサラダ	ハーフ	¥1,000
Salad of fresh herbs	half-size	
【海鮮 / Seafood】		
近海産鮑	1 7 150g	¥7,200
Abalone	1 piece 150g	
伊勢海老	1尾 400g	¥21,500
Lobster	1 piece 400g	
車海老	1尾 50g	¥4,400
Prawn	1 piece 50g	
帆立貝	2 7 50g	¥2,200
Scallop	2 pieces 50g	
本日のお魚料理	120g	¥3,900 ~
Fish of the day		

【銘柄牛 / Branded beef】

神戸牛フィレ		100g	¥29,000	
Kobe beef tenderloin				
神戸牛サーロイン		100g	¥26,000	
Kobe beef sirloin				
松阪牛フィレ Matsusaka beef tenderloin		100g	¥18,000	
松阪牛サーロイン Matsusaka beef sirloin		100g	¥16,000	
【黑毛和牛 / Wagyu】				
黒毛和牛フィレ Wagyu tenderloin		100g	¥9,000	
黒毛和牛サーロイン Wagyu sirloin		100g	¥8,000	
【食事 / Rice set】				
白御飯	赤出汁	香の物	¥1,650	
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles				
ガーリックライス	赤出汁	香の物	¥2,200	
Fried garlic rice, miso soup and Japanese pickles				
干し貝柱のあんかけ焼き御飯 Fried rice with dried scallop starch miso soup and Japanese pic	hy sauce	香の物	¥2,200	