

献立 / Seasonal Prix Fixe Dinner

ふじ FUJI

¥27,000

前菜

Appetizer

お造り

Seasonal sashimi

天麩羅十二品 才巻海老、河豚白子、あおり烏賊、甘鯛、穴子、蝦夷鮑、松阪牛フィレ、
茨城産稻敷の蓮根、鮑茸、熊本産赤茄子、新里ねぎ、市毛農園のじゃがいも

Chef's choice tempura (12 items) - two prawns, blowfish milt, squid, tilefish, conger eel, Ezo abalone, Matsusaka beef tenderloin,
lotus root from Ibaraki, abalone mushroom, eggplant from Kumamoto,
Nissato green onion, potato from Ibaraki

お食事は芝海老と芹かき揚げにて

天井、天バラ（赤出汁付き）または 天茶からお選びください

香の物

Your choice of rice from: ♪ Tendon - mixed tempura on rice with sweet soy sauce, miso soup, Japanese pickles
♪ Tencha - mixed tempura on rice in Japanese green tea, Japanese pickles
♪ Tenbara - tempura morsels mixed with rice seasoned with salt, miso soup, Japanese pickles

水菓子 甘味

Dessert

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.

つばき TSUBAKI

¥22,000

先附

Appetizer

天麩羅十三品 才巻海老、あおり烏賊、甘鯛、河豚白子、穴子、蝦夷鮑、
北海道産鴨、茨城産稲敷の蓮根、鮑茸、熊本産赤茄子、
新里ねぎ、市毛農園のじゃがいも、金時人参

Chef's choice tempura (13 items) - two prawns, squid, tilefish, blowfish milt, conger eel, Ezo abalone, duck from Hokkaido,
lotus root from Ibaraki, abalone mushroom, eggplant from Kumamoto,
Nissato green onion, potato from Ibaraki, carrot

お食事は芝海老と芹のかき揚げにて

天井、天バラ（赤出汁付き）または 天茶からお選びください
香の物

Your choice of rice from: ▶ Tendon - mixed tempura on rice with sweet soy sauce, miso soup, Japanese pickles
 ▶ Tencha - mixed tempura on rice in Japanese green tea, Japanese pickles
 ▶ Tenbara - tempura morsels mixed with rice seasoned with salt, miso soup, Japanese pickles

水菓子

Dessert

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.

けやき KEYAKI

¥18,000

先附

Appetizer

天麩羅十一品 才巻海老、金目鯛、あおり烏賊、雲子、穴子、茨城産稻敷の蓮根、
鮑茸、熊本産赤茄子、新里ねぎ、市毛農園のじゃがいも、金時人参

Chef's choice tempura (11 items) - two prawns, red bream, squid, cod milt, conger eel, lotus root from Ibaraki,
abalone mushroom, eggplant from Kumamoto, Nissato green onion,
potato from Ibaraki, carrot

お食事は芝海老と芹のかき揚げにて

天井、天バラ (赤出汁付き) または 天茶からお選びください
香の物

Your choice of rice from: ▶ Tendon - mixed tempura on rice with sweet soy sauce, miso soup, Japanese pickles
 ▶ Tencha - mixed tempura on rice in Japanese green tea, Japanese pickles
 ▶ Tenbara - tempura morsels mixed with rice seasoned with salt, miso soup, Japanese pickles

水菓子

Dessert

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.

お好み / A LA CARTE

河豚白子	Blowfish milt	¥3,800	鮑茸	Abalone mushroom	¥800
松阪牛	Matsusaka beef	¥3,600	椎茸	Shiitake mushroom	¥800
蝦夷鮑	Ezo abalone	¥3,500	丸十	Sweet potato	¥800
雲子	Cod milt	¥2,500	蓮根	Lotus root	¥800
甘鯛	Tilefish	¥2,500	金時人参	Carrot	¥700
才巻海老	Prawn	¥2,000	茄子	Eggplant	¥700
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	じゃがいも	Potato	¥700
烏賊	Squid	¥1,500	新里ねぎ	Nissato green onion	¥700

季節のかき揚げ Seasonal mixed tempura ¥1,210～

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.