

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

特撰: 蝦夷鮑、岐阜産天然鮎、松阪牛フィレ

海鮮: 才巻海老、穴子、鱧、鰻

野菜: 新蓮根、アスパラガス、水茄子、小川農園のとうもろこし、万願寺唐辛子

Chef's choice tempura (12 items)

Specialties: Ezo abalone, wild sweetfish from Gifu, Matsusaka beef tenderloin

Seafood: two prawns, conger eel, sand borer, eel

Vegetables: new lotus root, asparagus, eggplant, corn from Kanagawa, green pepper

お食事は芝海老と大葉のかき揚げにて

天井、天バラ (赤出汁付き) または 天茶よりお選びください

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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

つばき TSUBAKI

¥22,000

先附

Appetizer

天麩羅十三品

特撰: 蝦夷鮑、岐阜産天然鮎、北海道産鴨

海鮮: 才巻海老、穴子、鱧、鰻

野菜: 新蓮根、アスパラガス、水茄子、小川農園のとうもろこし、
万願寺唐辛子、市毛農園のさつまいも

Chef's choice tempura (13 items)

Specialties: Ezo abalone, wild sweetfish from Gifu, duck from Hokkaido

Seafood: two prawns, conger eel, sand borer, eel

Vegetables: new lotus root, asparagus, eggplant, corn from Kanagawa,
green pepper, sweet potato from Ibaraki,

お食事は芝海老と大葉のかき揚げにて

天井、天バラ (赤出汁付き) または 天茶よりお選びください

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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

けやき KEYAKI

¥18,000

先附

Appetizer

天麩羅十一品

海鮮: 才巻海老、太刀魚、穴子、鱧、鰻

野菜: 新蓮根、アスパラガス、水茄子、小川農園のとうもろこし、
万願寺唐辛子、市毛農園のさつまいも

Chef's choice tempura (11 items)

Seafood: two prawns, cutlassfish, conger eel, sand borer, eel

Vegetables: new lotus root, asparagus, eggplant, corn from Kanagawa,
green pepper, sweet potato from Ibaraki

お食事は芝海老と大葉のかき揚げにて

天井、天バラ (赤出汁付き) または 天茶よりお選びください

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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

お好み / A LA CARTE

松阪牛	Matsusaka beef	¥3,600	万願寺唐辛子	Green pepper	¥800
蝦夷鮑	Ezo abalone	¥2,500	さつまいも	Sweet potato	¥800
天然鮎	Wild sweetfish	¥2,800	蓮根	Lotus root	¥800
太刀魚	Cutlassfish	¥2,200	茄子	Eggplant	¥700
才巻海老	Prawn	¥2,000	アスパラガス	Asparagus	¥700
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	とうもろこし	Corn	¥700
烏賊	Squid	¥1,500			
鰻	Eel	¥1,500			
鱈	Sand borer	¥1,300			
鮎一夜干し	Semi-dried sweetfish	¥1,100			
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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.