

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、雲丹、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、秋田産舞茸、熊本産赤茄子、祖父江ぎんなん、金時人参

Chef's choice tempura (12 items) - two prawns, sea urchin, squid, tilefish, conger eel, Ezo abalone, Matsusaka beef tenderloin,
lotus root from Ibaraki, maitake mushroom from Akita, eggplant from Kumamoto,
ginkgo from Aichi, carrot

お食事は芝海老と春菊のかき揚げにて

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 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、甘鯛、あおり烏賊、鰯、穴子、蝦夷鮑、
北海道産鴨、茨城産稲敷の蓮根、秋田産舞茸、熊本産赤茄子、
祖父江ぎんなん、市毛農園のさつまいも、金時人参

Chef's choice tempura (13 items) - two prawns, tilefish, squid, Spanish mackerel, conger eel, Ezo abalone, duck from Hokkaido,
lotus root from Ibaraki, maitake mushroom from Akita, eggplant from Kumamoto, ginkgo from Aichi,
sweet potato from Ibaraki, carrot

お食事は芝海老と春菊のかき揚げにて

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、鯖、穴子、茨城産稻敷の蓮根、秋田産舞茸、
熊本産赤茄子、祖父江ぎんなん、市毛農園のさつまいも、金時人参

Chef's choice tempura (11 items) - two prawns, red bream, squid, Spanish mackerel, conger eel, lotus root from Ibaraki,
maitake mushroom from Akita, eggplant from Kumamoto, ginkgo from Aichi,
sweet potato from Ibaraki, carrot

お食事は芝海老と春菊のかき揚げにて

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

松阪牛	Matsusaka beef	¥3,600	銀杏	Ginkgo	¥800
蝦夷鮑	Ezo abalone	¥3,500	舞茸	Maitake mushroom	¥800
金目鯛	Red bream	¥2,500	椎茸	Shiitake mushroom	¥800
才巻海老	Prawn	¥2,000	アスパラガス	Asparagus	¥800
鯖	Spanish mackerel	¥1,800	丸十	Sweet potato	¥800
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	蓮根	Lotus root	¥800
秋鮭	Autumn salmon	¥1,800	人参	Carrot	¥800
鱈	Sand borer	¥1,700	茄子	Eggplant	¥700
烏賊	Squid	¥1,300	玉葱	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.