

## 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、のどぐろ、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、神楽南蛮

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

お食事は秋鮭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、秋刀魚、あおり烏賊、のどぐろ、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、市毛農園のシルクスイート、神楽南蛮

Chef's choice tempura (13 items) - two prawns, Pacific saury, squid, nodoguro, 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, chili pepper from Niigata

お食事は秋鮭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、のどぐろ、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、市毛農園のシルクスイート、神楽南蛮

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

お食事は秋鮭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
のどぐろ	Nodoguro	¥2,500	椎茸	Shiitake mushroom	¥800
金目鯛	Red bream	¥2,500	アスパラガス	Asparagus	¥800
才巻海老	Prawn	¥2,000	丸十	Sweet potato	¥800
秋刀魚	Pacific saury	¥1,800	蓮根	Lotus root	¥800
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	茄子	Eggplant	¥700
秋鮭	Autumn salmon	¥1,800	玉葱	Onion	¥700
鱈	Sand borer	¥1,700			
烏賊	Squid	¥1,300			
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.