

献立 / Seasonal Prix Fixe Lunch

つつじ TSUTSUJI

¥10,000

季節の先附

Seasonal appetizer

牧島さんの花サラダ

Makishima's salad

天麩羅七品 才巻海老、桜鱒、穴子、茨城産蓮根、新玉葱、熊本産八代の赤茄子、秋田産舞茸

Chef's choice tempura (7 items) - two prawns, cherry trout, conger eel, lotus root from Ibaraki, new onion, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, maitake mushroom from Akita

お食事は白海老と一寸豆のかき揚げにて

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.

やなぎ YANAGI

¥15,000

季節の先附

Seasonal appetizer

牧島さんの花サラダ

Makishima's salad

天麩羅九品 才巻海老、桜鱒、あおり烏賊、穴子、茨城産蓮根、アスパラガス、筍、
熊本産八代の赤茄子、秋田産椎茸

Chef's choice tempura (9 items) - two prawns, cherry trout, squid, conger eel, lotus root from Ibaraki, asparagus, bamboo shoot,
eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, shiitake mushroom from Akita

お食事は白海老と一寸豆のかき揚げにて

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.

あざみ AZAMI

¥17,000

季節の先附

Seasonal appetizer

牧島さんの花サラダ

Makishima's salad

天麩羅十一品 才巻海老、桜鱒、あおり烏賊、稚鮎、鱈、穴子、茨城産蓮根、アスパラガス、筍、
熊本産八代の赤茄子、秋田産椎茸

Chef's choice tempura (11 items) - two prawns, cherry trout, squid, young sweetfish, sand borer, conger eel, lotus root from Ibaraki,
asparagus, bamboo shoot, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, shiitake mushroom from Akita

お食事は白海老と一寸豆のかき揚げにて

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.

さくら SAKURA (平日限定 weekdays only)

¥20,000

季節の先附

Seasonal appetizer

牧島さんの花サラダ

Makishima's salad

天麩羅十三品 才巻海老、桜鱒、あおり烏賊、稚鮎、鱈、穴子、蝦夷鮑、桜鯛、
茨城産蓮根、アスパラガス、筍、熊本産八代の赤茄子、秋田産椎茸

Chef's choice tempura (13 items) - two prawns, cherry trout, squid, young sweetfish, sand borer, conger eel, Ezo abalone,
spring sea bream, lotus root from Ibaraki, asparagus, bamboo shoot,
eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, shiitake mushroom from Akita

お食事は白海老と一寸豆のかき揚げにて

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.

特別コース / Special Prix Fixe Menu

すみれ SUMIRE

¥26,400

ご予約をいただいた日に合わせて、その時季に入手できる食材を厳選した内容の天麩羅コースです。
A special course beautifully presented with the season's delicacies.

*ご利用日の三日前までにご予約ください。

*Please reserve at least three days in advance.



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

蝦夷鮑	Ezo abalone	¥3,500	筍	Bamboo shoot	¥1,100
桜鯛	Spring sea bream	¥1,900	一寸豆	Broad bean	¥700
桜鱒	Cherry trout	¥1,300	舞茸	Maitake mushroom	¥700
才巻海老	Prawn	¥1,800	椎茸	Shiitake mushroom	¥700
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	赤茄子	Eggplant	¥700
鱈	Sand borer	¥1,300	アスパラガス	Asparagus	¥700
稚鮎	Young sweetfish	¥1,100	新玉葱	New onion	¥700
烏賊	Squid	¥1,100	蓮根	Lotus root	¥700
			丸十	Sweet potato	¥620
			南瓜	Pumpkin	¥620
季節のかき揚げ	Seasonal mixed tempura	¥1,210～	本日のサラダ	Salad	¥1,520

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.