

## 献立 / Seasonal Prix Fixe Lunch

ゆり YURI

¥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、太刀魚、穴子、茨城県稲敷産蓮根、秋田産原木椎茸、佐土原茄子、アスパラガス

Chef's choice tempura (7 items) - two prawns, cutlassfish, conger eel, lotus root from Ibaraki,  
shiitake mushroom from Akita, eggplant, asparagus

お食事は芝海老と隠元のかき揚げにて

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、太刀魚、鱧、穴子、茨城県稲敷産蓮根、  
秋田産舞茸、佐土原茄子、アスパラガス、とうもろこし

Chef's choice tempura (9 items) - two prawns, cutlassfish, sand borer, conger eel, lotus root from Ibaraki,  
maitake mushroom from Akita, eggplant, asparagus, corn

お食事は芝海老と隠元のかき揚げにて

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、太刀魚、あおり烏賊、東京湾の鰯、穴子、茨城県稲敷産蓮根、  
秋田産舞茸、佐土原茄子、神楽南蛮、アスパラガス、とうもろこし

Chef's choice tempura (11 items) - two prawns, cutlassfish, squid, horse mackerel from Tokyo Bay, conger eel, lotus root from Ibaraki,  
maitake mushroom from Akita, eggplant, chili pepper from Niigata, asparagus, corn

お食事は芝海老と隠元のかき揚げにて

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.

## すいれん SUIREN (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、太刀魚、あおり烏賊、東京湾の鰯、穴子、蝦夷鮑、鱧、茨城県稲敷産蓮根、  
秋田産舞茸、佐土原茄子、神楽南蛮、アスパラガス、とうもろこし

Chef's choice tempura (13 items) - two prawns, cutlassfish, squid, horse mackerel from Tokyo Bay, conger eel, Ezo abalone, pike conger,  
lotus root from Ibaraki, maitake mushroom from Akita, eggplant, chili pepper from Niigata, asparagus, corn

お食事は芝海老と隠元のかき揚げにて

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	とうもろこし	Corn	¥700
鱧	Pike conger	¥2,800	舞茸	Maitake mushroom	¥700
才巻海老	Prawn	¥2,000	椎茸	Shiitake mushroom	¥700
太刀魚	Cutlassfish	¥1,800	茄子	Eggplant	¥700
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	アスパラガス	Asparagus	¥700
鰯	Horse mackerel	¥1,800	玉葱	Onion	¥700
鱈	Sand borer	¥1,500	蓮根	Lotus root	¥700
烏賊	Squid	¥1,300	丸十	Sweet potato	¥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.