

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、山女魚、茨城産蓮根、秋田産舞茸、
熊本産八代の赤茄子、アスパラガス

Chef's choice tempura (7 items) - two prawns, cutlassfish, Yamame trout, lotus root from Ibaraki, maitake mushroom from Akita, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, asparagus

お食事は芝海老と枝豆のかき揚げにて

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、太刀魚、鱈、穴子、墨烏賊、新蓮根、とうもろこし、水茄子、アスパラガス

Chef's choice tempura (9 items) - two prawns, cutlassfish, sand borer, conger eel, squid, lotus root, corn, eggplant, asparagus

お食事は芝海老と枝豆のかき揚げにて

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、太刀魚、鱈、穴子、墨烏賊、かます、新蓮根、
とうもろこし、水茄子、アスパラガス、ブロッコリー

Chef's choice tempura (11 items) - two prawns, cutlassfish, sand borer, conger eel, squid, barracuda, lotus root,
corn, eggplant, asparagus, broccoli

お食事は芝海老と枝豆のかき揚げにて

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.

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、鱈、穴子、墨烏賊、かます、蝦夷鮑、黄金鯔、
新蓮根、とうもろこし、水茄子、アスパラガス、ブロッコリー

Chef's choice tempura (13 items) - two prawns, cutlassfish, sand borer, conger eel, squid, barracuda, Ezo abalone,
golden horse mackerel, lotus root, corn, eggplant, asparagus, broccoli

お食事は芝海老と枝豆のかき揚げにて

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	とうもろこし	Corn	¥700
黄金鱈	Golden horse mackerel	¥1,900	舞茸	Maitake mushroom	¥700
太刀魚	Cutlassfish	¥1,800	茄子	Eggplant	¥700
才巻海老	Prawn	¥1,800	アスパラガス	Asparagus	¥700
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	玉葱	Onion	¥700
かます	Barracuda	¥1,800	蓮根	Lotus root	¥700
鱈	Sand borer	¥1,300	丸十	Sweet potato	¥620
烏賊	Squid	¥1,300	ブロッコリー	Broccoli	¥620
山女魚	Yamame trout	¥1,100			
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.