

MENU

March 2020

食材の入手が困難な場合など 献立を変更することがございます。ご了承くださいませ

Since the menu based on daily market availability of fresh ingredients,

Menu items are subject to change.

We would appreciate if you can take this into your consideration.

懐石「桐」

Kaiseki KIRI 30,000yen(36300yen)

桐懐石 30,000 日元(36300 日元)

懐石「茜」

Kaiseki AKANE 25,000yen(30250yen)

茜懐石 25,000 日元(30250 日元)

特別懐石「蘭」

Kaiseki RAN 20,000yen(24200yen)

蘭懐石 20,000 日元(24200 日元)

特別懷石

KAISEKI-ICHIGOICHI 15,000yen(18150yen)

一期一会怀石 15,000 日元(18150 日元)

先付 あわび 春の山菜 芥子酢味噌

AWABI(abalone), seasonal vegetables, vinegared MISO mixed with mustard

鲍鱼, 时令蔬菜, 黄芥末醋味噌

春の彩り 花串 (車海老 厚烧玉子、百合根丸、手まり寿し 花びら百合根)

Hors d'oeuvres

前菜什锦拼盘

小鍋 宍道湖産 白魚小鍋

SHIRAUO(whitebait) and egg hot pot

小锅 银鱼鸡蛋汤

向付 油目焼霜造り とろ鮪握り

SASHIMI ABURAME-fish(fat greenling) and TORO(fatty-tuna)-NIGIRI-SUSHI

六线鱼刺身 金枪鱼腹寿司

焼物 黒毛和牛西京焼 車海老塩焼

WAGYU beef broiled with SAIKYO-MISO, and Grilled salted prawn

黒毛和牛肉西京烧 盐烤大虾

鉢物 若筍煮 蒨 木の芽

Simmered fresh TAKENOKO(bamboo shoots), WAKAME(seaweed) and FUKI(Japanese

butterbur) topped with pepper-tree-leaf

竹笋裙带菜款冬炖菜 花椒芽

食事 いずれかお選び下さい ・名物うなぎ御飯 ・桜海老と筍御飯 ・名代すっぽん雑炊

UNAGI(eel)-rice 鰻鱼饭

OR 或

Bamboo shoots and SAKURA-EBI(small shrimp) rice, soup, pickles

竹笋樱花虾饭

OR 或

SUPPON-ZOSUI (soft-shelled-turtle porridge)

日式甲鱼杂粥

Red MISO soup ,pickles

红味增汤,咸菜

果物 桜餅 お薄

Fruits and SAKURA-MOCHI(Japanese traditional spring sweet,steamed cherry-colored rice cake staffed in red beans and wrapped with cherry blossom leaf) with MATCHA(green tea)

水果 樱叶饼 抹茶

懐石「撫子」

Kaiseki Nadeshiko 12, 000yen(14520yen)

撫子怀石 12, 000 日元(14520 日元)

先付 筍木の芽和え 独活 貝柱

TAKENOKO(bamboo shoots) with KINOME(pepper-tree-leaf) dressing

木芽凉拌竹笋

春の彩り 花串 (車海老 厚焼玉子、百合根丸、手まり寿し 花びら百合根)

Hors d'oeuvres

前菜什锦拼盘

向付 本日のお造り盛り

Today's SASHIMI

刺身

小鍋 宍道湖産 白魚小鍋

SHIRAUO(whitebait) and egg hot pot

小锅 银鱼鸡蛋汤

焼物 黒毛和牛 西京焼

WAGYU beef broiled with SAIKYO-MISO

黒毛和牛肉西京烧

鉢物 若筍煮 蒨 木の芽

Simmered fresh TAKENOKO(bamboo shoots), WAKAME(seaweed) and FUKI(Japanese butterbur) topped with pepper-tree-leaf

竹笋裙带菜款冬炖菜 花椒芽

食事 どちらかお選び下さい ・ 桜海老と筍御飯 ・ 名代すっぽん雑炊 香の物 赤出汁

Bamboo shoots and SAKURA-EBI(small shrimp) rice, soup, pickles

竹笋樱花虾饭

OR 或

SUPPON-ZOSUI (soft-shelled-turtle porridge)

日式甲鱼杂粥

Red MISO soup ,pickles

红味增汤,咸菜

果物 桜餅 お薄

Fruits and SAKURA-MOCHI(Japanese traditional spring sweet,steamed cherry-colored rice cake staffed in red beans and wrapped with cherry blossom leaf) with MATCHA(green tea)

水果 樱叶饼 抹茶

旬懷石

Kaiseki Syun 10, 000yen(12100yen)

旬懷石 10, 000 日元(12100 日元)

先付 筍木の芽和え 独活 貝柱

TAKENOKO(bamboo shoots) with KINOME(pepper-tree-leaf) dressing

木芽凉拌竹笋

春の彩り 花串 (車海老 厚焼玉子、百合根丸、手まり寿し 花びら百合根)

Hors d'oeuvres

前菜什锦拼盘

向付 本日の お造り盛り

Today's SASHIMI

刺身

椀物 名物白味噌椀 雑豆腐

SHIRO-MISO soup with HINA-TOFU

白味噌汤 雑豆腐

田楽 黒毛和牛 鰯 生麩

DENGAKU(WAGYU beef, SAWARA(spanish mackerel) and NAMAFU(raw wheat gluten)

田乐烧(黑毛和牛肉, 马鲛鱼, 生面筋)

鉢物 若筍煮 蒨 木の芽

Simmered fresh TAKENOKO(bamboo shoots), WAKAME(seaweed) and FUKI(Japanese butterbur) topped with pepper-tree-leaf

竹笋裙带菜款冬炖菜 花椒芽

食事 桜海老と筍御飯 香の物 赤出汁

Bamboo shoots and SAKURA-EBI(small shrimp) rice, soup, pickles

竹笋樱花虾饭, 汤, 咸菜

果物 桜餅 お薄

Fruits and SAKURA-MOCHI(Japanese traditional spring sweet,steamed cherry-colored rice cake staffed in red beans and wrapped with cherry blossom leaf) with MATCHA(green tea)

水果 樱叶饼 抹茶

葵懷石

Only for Lunch or Reservations Required Kaiseki AOI 8000yen(9680yen)

中午有限的菜单 或 要预约 葵怀石 8000 日元(9680 日元)

先付 筍木の芽和え 独活 貝柱

TAKENOKO(bamboo shoots) with KINOME(pepper-tree-leaf) dressing

木芽凉拌竹笋

春の彩り 花串 ・車海老 厚焼玉子 百合根丸 ・生麩田楽 ・手まり寿し ・花菜浸し 花びら百合根)

Hors d'oeuvres

前菜什锦拼盘

向付 本日のお造り盛り

Today's SASHIMI

刺身

椀物 名物白味噌椀 雑豆腐

SHIRO-MISO soup with HINA-TOFU

白味噌汤 雑豆腐

焼物 鯖蒧の薑味噌焼

Grilled SAWARA(spanish mackerel) with FUKINOTO-MISO

马鲛鱼蜂斗菜味噌烧

鉢物 若筍煮 蒧 木の芽

Simmered fresh TAKENOKO(bamboo shoots), WAKAME(seaweed) and FUKI(Japanese butterbur) topped with pepper-tree-leaf

竹笋裙带菜款冬炖菜 花椒芽

食事 桜海老と筍ちらし寿し 香の物 赤出汁

Bamboo shoots and SAKURA-EBI(small shrimp) SUSHI rice, soup, pickles

竹笋樱花虾寿司饭, 汤, 咸菜

果物 桜餅 お薄

Fruits and SAKURA-MOCHI(Japanese traditional spring sweet,steamed cherry-colored rice cake staffed in red beans and wrapped with cherry blossom leaf) with MATCHA(green tea)

水果 樱叶饼 抹茶

昼限定 おまかせ懐石

Only for Lunch OMAKASE-KAISEKI 5000yen(5500yen)

中午有限的菜单 主厨精选怀石 5000 日元(5500 日元)

一、筍木の芽和え

TAKENOKO(bamboo shoots) with KINOME(pepper-tree-leaf) dressing

木芽凉拌竹笋

一、名物白味噌椀 雛豆腐

SHIRO-MISO soup with HINA-TOFU

白味噌汤 雛豆腐

一、本日のお造り盛り

Today's SASHIMI

刺身

一、鯖露の薑味噌焼

Grilled SAWARA(spanish mackerel) with FUKINOTO-MISO

马鲛鱼蜂斗菜味噌烧

一、若筍煮 蒨 木の芽

Simmered fresh TAKENOKO(bamboo shoots), WAKAME(seaweed) and FUKI(Japanese butterbur) topped with pepper-tree-leaf

竹笋裙带菜款冬炖菜 花椒芽

一、筍と桜海老 ちらし寿司 香の物 吸い物

Bamboo shoots and SAKURA-EBI(small shrimp) SUSHI rice, soup, pickles

竹笋樱花虾寿司饭, 汤, 咸菜

一、果物

Fruits

水果