



Hayate

前菜：

海老 玉蜀黍 枝豆の煮凝り うざく

Appetizer: Jellied shrimp, corn and edamame,
sliced cucumber mixed with eel

鰻の茶碗蒸し

ささがきごぼう 枝豆 三つ葉

Steamed egg custard with eel,
shredded burdock, edamame, mitsuba

揚げ物:

いちぢくの揚げ出し

大葉 茄子 おろししょうが 赤卸し 葱

Fried fig in soy-based bonito sauce with fried perilla and eggplant, grated ginger,
grated Japanese white radish mixed with grated red chili, green onion

寿司盛り合わせ 7 貫:

天然鯛・とろ・烏賊・かます炙り・平政・鰹・雲丹いくら

7 kinds of Sushi:

Wild sea bream, fatty tuna, squid, lightly seared barracuda, yellowtail amberjack,
vinegared mackerel, sea urchin and salmon roe

赤だし汁：モロヘイヤ 巻き麩 葱

Miso soup with moroheiya, wheat gluten and spring onion

かんざらし 西瓜 桃の水ようかん

Kanzarashi (round rice flour dumpling in syrup), watermelon,
peach mizuyokan (jellied sweet bean paste)

お一人様 / per person 9,600

寿司盛り合わせ 8 貫アップグレード： + 1,650

あら・とろ・穴子・カマス炙り・鰹・鰻・雲丹いくら・平政

8 kinds of assorted Sushi upgrade:

Longtooth grouper, fatty tuna, conger eel, lightly seared barracuda,
vinegared mackerel, eel, sea urchin and salmon roe, yellowtail amberjack

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.



Homare

前菜：

海老 玉蜀黍 枝豆の煮凝り・うざく・蛸柔らか

Appetizer: Jellied shrimp, corn and edamame,
sliced cucumber mixed with eel, soft simmered octopus

鰻の茶碗蒸し ささがきごぼう 枝豆 三つ葉

Steamed egg custard with eel,
shredded burdock, edamame, mitsuba

鰻かば焼き いちぢく田楽 川エビ艶煮

Grilled eel with sweet soy-based sauce,
grilled fig with miso paste, simmered river shrimp with sugar and mirin

寿司盛り合わせ 8貫：

鯛・鮪とろ・烏賊・鰻・鱈・平政・車海老・雲丹いくら

8 kinds of Sushi: Sea bream, fatty tuna, squid, eel, horse mackerel,
yellowtail amberjack, kuruma prawn, sea urchin and salmon roe

赤だし汁：モロヘイヤ 巻き麩 葱

Miso soup with moroheiya, wheat gluten and spring onion

かんざらし 西瓜 桃の水ようかん

Kanzarashi (round rice flour dumpling in syrup), watermelon,
peach mizuyokan (jellied sweet bean paste)

お一人様 / per person 14,000

御造りの追加オプション： + 1,500

鱧湯引き 本鮪 あしらひ一式 山葵 造り醤油

Sashimi upgrade + 1,500:

Parboiled pike conger, farmed Pacific Bluefin tuna,
garniture, wasabi, soy sauce mixed with kombu and bonito stock

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.



Shizuku

季節の前菜盛り合わせ：

海老 玉蜀黍 枝豆の煮凝り・うざく・
鮪燻製・蛸柔らか 川海老艶煮

Assorted seasonal appetizers: Jellied shrimp, corn and edamame;
sliced cucumber mixed with eel; smoked tuna;
soft simmered octopus and simmered river shrimp with sugar and mirin

お造り: 鱧湯引き 本鮪 ヒラマサ

Sashimi: Parboiled pike conger, Pacific Bluefin tuna, yellowtail amberjack

きんき味噌煮

里芋 茄子 青唐

Simmered broad banded thornyhead with miso,
taro, eggplant, green pepper

天婦羅：

鱧 鮎 海老 茗荷 南瓜 おくら

Tempura:

Smelt-whitings, sweetfish, prawn, Japanese ginger, pumpkin, okra

寿司盛り合わせ 8 貫：

鯛・鮪とろ・烏賊・平政・カマス炙り・生鯖・穴子・雲丹いくら

8 kinds of Sushi: Sea bream, fatty tuna, squid, yellowtail amberjack,
lightly seared barracuda, mackerel, conger eel, sea urchin and salmon roe

赤だし汁：モロヘイヤ 巻き麩 葱

Miso soup with moroheiya, wheat gluten and spring onion

かんざらし 西瓜・桃の水ようかん・枇杷 苺

Kanzarashi (round rice flour dumpling in syrup), watermelon,
peach mizuyokan (jellied sweet bean paste), loquat, strawberry

お一人様 / per person 16,500

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.