

## 献立 / Seasonal Prix Fixe Lunch

### つばき TSUBAKI

¥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、金目鯛、穴子、茨城産蓮根、原木椎茸、熊本産八代の赤茄子、アスパラガス

Chef's choice tempura (7 items) - two prawns, red bream, conger eel, lotus root from Ibaraki, shiitake mushroom, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, asparagus

お食事は芝海老と芹のかき揚げにて

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、白魚、あおり烏賊、穴子、平茸、茨城産蓮根、  
熊本産八代の赤茄子、下仁田葱、落の臺

Chef's choice tempura (9 items) - two prawns, icefish, squid, conger eel, oyster mushroom, lotus root from Ibaraki,  
eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, Shimonita leek, butterbur sprout

お食事は芝海老と芹のかき揚げにて

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、白魚、あおり烏賊、穴子、鱧、甘鯛、平茸、  
茨城産蓮根、熊本産八代の赤茄子、下仁田葱、落の臺

Chef's choice tempura (11 items) - two prawns, icefish, squid, conger eel, sand borer, tilefish, oyster mushroom,  
lotus root from Ibaraki, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, Shimonita leek, butterbur sprout

お食事は芝海老と芹のかき揚げにて

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.

なずな NAZUNA (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、白魚、あおり烏賊、穴子、鱧、甘鯛、蝦夷鮑、河豚白子、  
平茸、茨城産蓮根、熊本産八代の赤茄子、下仁田葱、落の薑

Chef's choice tempura (13 items) - two prawns, icefish, squid, conger eel, sand borer, tilefish, Ezo abalone, blowfish milt, oyster mushroom,  
lotus root from Ibaraki, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, Shimonita leek, butterbur sprout

お食事は芝海老と芹のかき揚げにて

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	葱	Green onion	¥700
河豚白子	Fugu (blowfish) milt	¥2,000	露の臺	Butterbur sprout	¥700
金目鯛	Red bream	¥1,800	椎茸	Shiitake mushroom	¥700
甘鯛	Tilefish	¥1,800	赤茄子	Eggplant	¥700
白魚	Icefish	¥1,500	アスパラガス	Asparagus	¥700
才巻海老	Prawn	¥1,300	玉葱	Onion	¥620
穴子	Anago (conger eel)	¥1,300	蓮根	Lotus root	¥620
鱈	Sand borer	¥1,300	丸十	Sweet potato	¥620
烏賊	Squid	¥1,100	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.