

献立 / Seasonal Prix Fixe Lunch

つつじ TSUTSUJI

¥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、稚鮎、穴子、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, young sweetfish, conger eel, lotus root from Ibaraki, maitake mushroom from Akita, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, asparagus

お食事は本鰯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、稚鮎、太刀魚、穴子、茨城産蓮根、アスパラガス、
熊本産八代の赤茄子、とうもろこし、甘長唐辛子

Chef's choice tempura (9 items) - two prawns, young sweetfish, cutlassfish, conger eel, lotus root from Ibaraki, asparagus, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, corn, sweet bell pepper

お食事は本鱧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、稚鮎、太刀魚、穴子、墨烏賊、鮎魚女、茨城産蓮根、
アスパラガス、熊本産八代の赤茄子、とうもろこし、甘長唐辛子

Chef's choice tempura (11 items) - two prawns, young sweetfish, cutlassfish, conger eel, squid, fat greenling, lotus root from Ibaraki,
asparagus, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, corn, sweet bell pepper

お食事は本鱧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.

さくら SAKURA (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、稚鮎、太刀魚、穴子、墨烏賊、鮎魚女、蝦夷鮑、めばる、
茨城産蓮根、アスパラガス、熊本産八代の赤茄子、とうもろこし、甘長唐辛子

Chef's choice tempura (13 items) - two prawns, young sweetfish, cutlassfish, conger eel, squid, fat greenling, Ezo abalone, black rockfish,
lotus root from Ibaraki, asparagus, eggplant from Yatsushiro in Kumamoto, corn, sweet bell pepper

お食事は本鱧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	隠元	Green beans	¥700
めばる	Black rockfish	¥1,900	とうもろこし	Corn	¥700
太刀魚	Cutlassfish	¥1,800	舞茸	Maitake mushroom	¥700
才巻海老	Prawn	¥1,800	椎茸	Shiitake mushroom	¥700
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	赤茄子	Eggplant	¥700
鮎魚女	Fat greenling	¥1,800	アスパラガス	Asparagus	¥700
本鱒	Cherry trout	¥1,300	玉葱	Onion	¥700
鱈	Sand borer	¥1,300	蓮根	Lotus root	¥700
烏賊	Squid	¥1,300	丸十	Sweet potato	¥620
稚鮎	Young sweetfish	¥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.