



## 春の囲炉裏コース Seasonal irori course

コース所要時間  
約60分  
required time  
60min

### — 前菜盛り —

桜鯛造り / 菜の花 / 相州牛ローストビーフ / 長芋山葵漬け / 揚げ湯葉

Sea bream sashimi/Rapeseed Blossoms/Roasted Soshu beef/Pickled Wasabi of Chinese yam/Fried Yuba

### — 冷やし煮物 —

若竹煮(竹の子 / 若布 / 独活)

Japanese Nimono(Bamboo shoots/Brown seaweed/Angelica)

### — 囲炉裏炭火焼 —

殻付き帆立バター / 金目干し / 赤海老 / 鶏串 / 厚揚げ / 季節の野菜三種

Butter-grilled scallop in shell/Dried alfoncino/Red shrimp/Chicken skewers/Thick fried tofu/Seasonal vegetables

### — 炉端炭火焼 —

金時やまめ

Kintoki Oncorhynchus masou

### — お食事 —

一人釜 桜海老御飯 / 御新香 / 味噌汁

※一人釜の炊き上がりまで約40分かかります。

Sakura shrimp rice/Pickles/Miso soup

※It takes 40 minutes to cook the rice.

### — 甘味 —

季節のフルーツ

Seasonal Fruits

¥6,000

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。  
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。  
※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.  
※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.  
※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

1日限定  
10食

## 春の特別コース Seasonal special course

コース所要時間  
約60分  
required time  
60min

### — 前菜盛り —

桜鯛造り / 鮪 / 菜の花 / 若竹煮 / 揚げ湯葉

Sea bream and Tuna sashimi/Rapeseed Blossoms/Japanese Nimono/Fried Yuba

### — 囲炉裏炭火焼 —

地蛤 / 金目干し / 赤海老 / 国産牛 60g / さつま揚げ / 季節の野菜三種

Hard clam/Dried Red bream/Red shrimp/Beef 60g/Fried fish cake/Seasonal vegetables

### — 揚げ物 —

山菜天麩羅

Wild vegetable Tempura

### — 炉端炭火焼 —

黄金金時やまめ

Char-grilled "Gold Kintoki Oncorhynchus masou"

### — お食事 —

一人釜 桜海老御飯 / 御新香 / 味噌汁

※一人釜の炊き上がりまで約40分かかります。

Sakura shrimp rice/Pickles/Miso soup

※It takes 40 minutes to cook the rice.

### — 甘味 —

季節のフルーツ

Seasonal Fruits

¥8,000

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。  
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。  
※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.  
※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.  
※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

自分だけのオリジナル手巻き寿司をつくらう!

海苔でつつんで、パクッと食べられる手巻き寿司。  
 家族で、仲良しグループで、  
 みんなでワイワイ楽しめる手巻き寿司メニューです。  
 Temaki-zushi is the casual style of sushi rolling by hands.



## 手巻き寿司

Hand-rolled sushi

2~3人前 **¥6,500**  
 Serves for two to three

※セットメニューになります。  
 ※ It is a set menu.

### ■セット内容 Contents

- 酢飯(300g) Vinegared rice(300g)
- 手巻き海苔(12枚) Laver seaweed(12pieces)
- 本わさび Wasabi
- ※お客様で擦ってもらいます \*Rub the wasabi yourself

- ガリ Pickled ginger
- サラダ Salada

### ■ネタ内容 Menu

- マグロ Tuna
- サーモン Salmon
- タイ Sea bream
- エビ Red shrimp
- イカ Squid
- イクラ Salmon roe
- まぐろすき身 Tuna sukimi
- 煮穴子 Simmered conger eel

- ツナマヨ Tuna with mayo
- 玉子焼き Seasoned omelette
- 明太子 Mentaiko
- 納豆 Natto
- キュウリ Cucumber

厳選のネタ  
**13種**

# 春のおすすめ

Spring Recommended Menu



足柄牛すき焼き御膳 ¥2,900  
(足柄牛100g/ご飯/小鉢/香の物/味噌汁)

Ashigara Beef Sukiyaki Meal Set  
(Ashigara Beef/Steamed rice/Appetizer/Pickles / Miso soup)

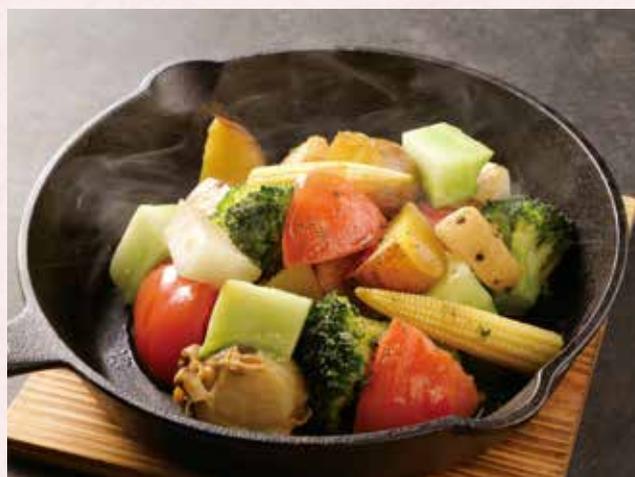


桜鯛しゃぶ御膳 ¥2,400  
Sea bream shabu-shabu Meal Set



春の天麩羅 ¥1,500  
(竹ノ子/山菜/南瓜/舞茸/オクラ)

Spring Vegetables Tempura  
(Bamboo shoots/Wild vegetables/Pumpkin/  
Maitake mushrooms/Okra)



海と大地の温サラダ ¥1,300  
アンチョビガーリック風味

Warm salad with anchovy garlic flavor

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。  
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。  
※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.  
※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.  
※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

# 春のおすすめ

Spring Recommended Menu



茶そば御膳 ¥2,300  
(茶そば / 天婦羅 / ちらし寿司 / 薬味)  
Green Tea Soba Meal Set  
(Green Tea Soba/Tempura/Chirashizushi/Condiment)



山菜うどん ¥1,200  
Wild vegetable udon (Hot)



浅利の酒蒸し ¥980  
Asari clams steamed with Japanese sake



竹ノ子炭火焼き ¥1,100  
Char-grilled Bamboo shoots

※お車を運転されるお客様及び未成年者へのアルコールの提供はいたしておりません。  
※We don't serve alcohol to drivers.

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。  
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.