

## 推薦菜單

### 單點菜

---

天婦羅什錦拼盤 天ぷら盛り合わせ 蝦子、白身魚、時令蔬菜10種拼盤	¥1,440
生魚片拼盤 刺身盛り合わせ 每日精選8種	¥2,200
鯖魚生魚片卷壽司 鉄火巻	2條 ( 12塊 ) - ¥1,240
小黃瓜卷壽司 きゅうり巻	2條 ( 12塊 ) - ¥700
卷壽司 巻寿司 瓠瓜乾, 香菇, 鴨兒芹, 厚片雞蛋捲, 海苔	10片 - ¥1,140

---

### 壽司



鯖魚壽司  
鯖寿司

1人份 - ¥2,100



上等壽司  
上にぎり  
食材每日更換  
照片僅供參考

1人份 - ¥3,500

以上價格均不含稅。

繁体字



### 上等散壽司

上ちらし

1人份 - ¥2,200

在壽司飯上盛裝數種各類海鮮的壽司  
依季節供應當季食材。  
蛋絲, 蓮藕, 香菇, 鹽漬鮭魚子, 蝦子, 鮪魚



### 壽司拼盤

壽司盛り合わせ

3人份 - ¥4,320

握壽司、卷壽司、油炸豆腐皮壽司、星鰻箱壽司、鯖魚壽司、  
鮪魚生魚片卷壽司的組合



### 握壽司與星鰻組合

にぎりと穴子セット

1人份 - ¥2,100

握壽司和星鰻箱壽司的組合  
握壽司食材每日更換。



### 粗卷壽司

太卷

1人份 - ¥1,400

瓠瓜乾, 蝦子, 星鰻, 雞蛋, 香菇, 鴨兒芹

以上價格均不含稅。

繁体字



### 兒童壽司

お子様寿司

¥1,420

小黃瓜卷壽司、鮪魚生魚片卷壽司、煎蛋捲、散壽司、油炸豆腐皮壽司、時令水果的組合  
附玩具



### 梅鉢會席料理

¥6,000

#### 前菜

先付

時令單點菜色

#### 附菜

向付

生魚片

海膽, 鮪魚, 烏賊, 鯛魚

#### 蒸式料理

蒸し物

時令蒸式料理

#### 魚蔬拼盤

炊き合わせ

煮鯛魚雜

#### 壽司

寿司

3種握壽司與小卷壽司

握壽司食材會依季節而變化。

#### 油炸料理

油物

天婦羅

蝦子, 茄子, 青辣椒, 地瓜

#### 醋拌凉菜

酢の物

依季節不同菜色內容也將有所異動。

以上價格均不含稅。

繁体字

## 白飯

### 御飯

附紅醬味噌湯、醃菜

蓴菜

## 甜點

### デザート

豆沙水果涼粉

瓊脂, 黑蜜



## 四季彩御膳

¥5,000

## 生魚片

### お造り

鮪魚, 鯛魚, 黃帶擬鱈

## 魚蔬拼盤

### 炊き合わせ

春季為竹筍、夏季為冬瓜、秋冬為白蘿蔔

食材可能會有所變更

時令蔬菜

## 天婦羅

### 天ぷら

蝦子, 茄子, 青辣椒, 南瓜, 甘藷燒酒, 蓮藕

## 握壽司

### にぎり寿司

依季節不同菜色內容也將有所異動。

## 燒烤料理

### 焼物

春季為鯖魚、夏季為鰯魚、秋季為北鯧、冬季為銀鱈

可能會變更

時令魚類

## 時令蒸式料理

### 季節の蒸し物

春季為若草蒸(碗豆)、夏季為海鰻饅頭、秋季為海鮮糯米蒸、冬季為蕪菁海鮮蒸

可能會變更

## 湯品

### お吸い物

白身魚, 日本柚子, 腐竹, 水菜

## 甜點

### デザート

豆沙水果涼粉

瓊脂, 黑蜜

以上價格均不含稅。

繁体字



## Hanayagi御膳

¥4,000

### 生魚片

お造り

烏賊, 鯛魚, 鮪魚

### 小菜

小鉢

高湯蛋捲

粟麩佐田樂味噌

醋拌海蘊

鴨胸

信田卷 ( 油炸豆腐皮包肉蔬菜 )

### 天婦羅

天ぷら

蝦子, 茄子, 青辣椒, 南瓜, 甘藷燒酒, 蓮藕

### 手毬壽司與散壽司

手まりとちらし壽司

鯛魚, 鹽漬鮭魚子, 時令魚類

### 魚蔬拼盤

炊き合わせ

春季為竹筍、夏季為冬瓜、秋冬為白蘿蔔

食材可能會有所變更

時令蔬菜

### 麵類

麵物

冷蕎麥麵 ( 濃汁拌麵 )

茶蕎麥麵 ( 濃汁拌麵 )

### 迷你茶碗蒸

ミニ茶碗蒸し

鰻魚, 銀杏, 百合根, 雞肉

### 紅醬味噌湯

赤だし

蓴菜

以上價格均不含稅。

繁體字





## 梅乃點心

¥3,350

### 生魚片

お造り

鯛魚, 烏賊, 鯛魚

### 小菜

小鉢

高湯蛋捲

燉煮冬菇

信田卷 ( 油炸豆腐皮包肉蔬菜 )

粟麩佐田樂味噌

時令單點料理

### 天婦羅

天ぷら

蝦子, 青辣椒, 小茄子, 南瓜, 甘藷燒酒

### 手毬壽司

手まり寿司

鯛魚, 蝦子, 海鰻, 鮭魚

### 魚蔬拼盤

炊き合わせ

南瓜豆腐或芝麻豆腐

### 湯品

お吸い物

白身魚魚糕, 腐竹, 水菜, 日本柚子

### 白飯

ご飯

以上價格均不含稅。

繁体字



梅香便當

¥2,860

生魚片

お造り

烏賊, 鯛魚, 鮪魚

魚蔬拼盤

炊き合わせ

春季為竹筍、夏季為冬瓜、秋冬為白蘿蔔

天婦羅

天ぷら

蝦子, 茄子, 地瓜, 南瓜

時令小菜

季節の小鉢

湯品

お吸い物

白身魚魚糕, 腐竹, 水菜, 日本柚子

白飯

ご飯



味彩便當

¥1,820

生魚片

お造り

鮪魚, 烏賊

以上價格均不含稅。

繁体字

小菜

小鉢

高湯蛋捲

切片烤魚

粟麩佐田樂味噌

毛豆

海蘊

湯品

お吸い物

白身魚魚糕, 腐竹, 水菜, 日本柚子

白飯

ご飯

以上價格均不含稅。

繁体字