

お膳物 《平日限定》 LUNCH SET (Weekdays Only)

三段弁当 “SANDAN BENTO”	造り 焼物 酒菜 御飯 吸物 果物 Sashimi, Grilled Dish, Shusai, Rice, Soup, Fruits	5,100 円
すきやき御膳 “SUKIYAKI GOZEN”	小鉢 すきやき小鍋 白御飯 赤出汁 果物 Side Dish, Sukiyaki, Rice, Red Miso Soup, Fruits	5,300 円
うな重 “UNAJU”	小鉢 もずく酢 うな重 肝吸物 果物 Side Dish, Vinegared Mozuku, Rice Bowl with Grilled Eel, Soup, Fruits	6,300 円

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

なでしこ 7,500 円

NADESHIKO

先付 Appetizer	生胡麻寄せ イクラ 千社塔 煎り玉 山葵 美味出汁 Sesame Tofu, Salmon Roe, Stem Lettuce, Scrambled Eggs, Dashi Broth
煮物椀 Steamed Dish	蛤真丈 絹揚げ 扇面大根人参 青味 柚子 Clam Dumpling, Fried Tofu, Daikon, Carrot, Yuzu
造り Sashimi	季節の造り二種 Two kinds of Seasonal Sashimi 【+1,500 円】季節の造り四種に変更いただけます。Change to Four Kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	数の子と菜の花浸し 蛸沼田和え 袱紗焼玉子 海老旨煮 白身昆布メ木の芽寿司 百合根黒豆茶巾 里芋けしの実揚げ 千枚かぶら 蚕豆 Boiled Herring Roe and Canola Flower in Dashi Broth, Octopus dressed with Nuta, Japanese Omelet, Simmered Prawn, White Fish cured with Kelp Sushi, Mashed Lily Bulb and Black Bean, Fried Taro with Poppy Seeds, Pickled Turnip, Broad Beans
合肴 Grilled Dish	鯖味噌庵焼 酢取り茗荷 金柑甘露煮 Grilled Spanish Mackerel with Miso, Pickled Myoga, Kumquat
鉢物 Side Dish	聖護院大根 蟹湯葉餡掛け 生姜 芽三つ葉 Shogoin Daikon, Crab and Yuba Starchy Sauce, Ginger
御飯 Rice	春の七草雑炊 又は 鯛釜飯 香の物 赤出汁 The Seven Herbs Rice Porridge / Kamameshi Rice with Sea Bream, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	苺ヨーグルトソルベ 苺 白玉 ミント 又は 季節のフルーツ Strawberry and Yogurt Sherbet, Shiratama mochi, Mint or Seasonal Fruits

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。
表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax

ふくの国山口 特別ランチ会席 9,000 円

YAMAGUCHI LUNCH COURSE

先付 Appetizer	はなっこりー昆布メ 焼き抜き蒲鉾 いらこジュレ掛け 煎り玉 Hanakkori cured with Kelp, Grilled Fish Cake, Dried Small Fish with Jelly, Scrambled Eggs
煮物椀 Steamed Dish	酒粕合わせ味噌仕立て 寒鯖 絹揚げ 青味 薄氷かぶら 梅人参 摺り柚子 Steamed Spanish Mackerel with Sake Lees and Miso, Fried Tofu, Thin Sliced Turnip, Carrot, Yuzu
造り Sashimi	ふく刺しと季節の造り Blowfish and Seasonal Sashimi
合肴 Side Dish	長州黒かしわ炭火焼 タレ焼と柚子胡椒焼 焼葱 ちしゃなます添え Charcoal-grilled Chicken, Sauce and Yuzu Pepper, Grilled Green Onion, with Green Leaves
強肴 Fried Dish	ふぐ唐揚げ 南瓜ちりめん揚げ 青唐 レモン Fried Blowfish and Pumpkin, Green Chili Pepper
鉢物 Side Dish	甘鯛蓮蒸し 岩国蓮根 人参 木耳 銀杏 海老とブロッコリー餡掛け 山葵 Steamed Tilefish, Lotus Root, Carrot, Wood Ear Mushroom, Ginkgo, Shrimp and Broccoli with Starchy Sauce
御飯変わり Noodles	焼茶蕎麦 瓦そば風 ニラ醤油糀牛そばろ 錦糸玉子 青葱 レモン 紅葉おろし 蕎麦出汁 Stir-Fried Green Tea Soba Noodles, Minced Beef, Sliced Egg, Green Onion, Soba Broth
水菓子 Dessert	苺ヨーグルトソルベ 温州みかんと白滝し餡の外郎 苺 白玉 ミント 又は 季節のフルーツ Strawberry and Yogurt Sherbet, Sweet Rice Jelly of Mandarin Orange and White Bean Paste, Shiratama Mochi, Mint or Seasonal Fruits

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	菜の花とずわい蟹 胡麻白和え 鉄皮 桃かぶ イクラ ペリーラ Canola Flower and Snow Crab dressed with Sesame and Tofu, Blowfish Skin, Salmon Roe
煮物椀 Steamed Dish	自家製西京仕立て 天然ぶり 聖護院大根 青味 人参 柚子 Steamed Yellowtail, Shogoin Daikon Radish, Carrot, Yuzu, Saikyo Style
造り Sashimi	季節の造り三種 Three kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	焼河豚又は河豚唐揚げ 鱈白子一味焼 万願寺唐辛子 紅葉おろし 青葱 酢立 千枚かぶら Grilled Blowfish or Deep-fried Blowfish, Grilled Cod Milt, Manganji Pepper, Sliced Turnip
強肴 Noodles	柚子おろし蕎麦 桜海老搔揚げ添え Soba Noodles with Yuzu and Grated Daikon, Sakura Shrimp and Vegetables Tempura
鉢物 Simmered Dish	地鶏治部煮 すだれ麩 海老芋 人参 法蓮草 山葵 Simmered Chicken and Vegetables, Wheat Gluten Bread, Shrimp-shaped Taro, Carrot, Spinach, Wasabi
御飯 Rice	鮑釜飯 落 蒟蒻 薄揚げ 木の芽 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Abalone, Butterbur, Konjac, Fried Thin Tofu, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	柚子茶パンナコッタ 温州みかん かぼちゃハニーバター 煎りナッツ ミント Yuzucha Panna Cotta, Mandarin Orange, Pumpkin Honey Butter, Nuts, Mint

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

ふくの国山口 特別ディナー会席 23,000 円

YAMAGUCHI DINNER KAISEKI

先付 Appetizer	はなっこりー豆乳寄せ 干し海老スープジュレ 車海老 生雲丹 ふり柚子 Hanakkori with Soy Milk, Dried Shrimp Soup Jelly, Prawn, Sea Urchin, Yuzu
煮物椀 Steamed Dish	かぶら雲仕立て ふく柚香揚げ 焼鱈白子 水菜 白オ 柚子 Steamed Pickled Turnip, Fried Blowfish, Grilled Cod Soft Roe
造り Sashimi	ふく刺しと季節の造り二種 Blowfish and Two Kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Assorted Dish	鮫鱈とブロッコリー煮凍り 小蛸と分葱ぬた和え あおり烏賊紫蘇若布 鱈うの花きずし ちしゃなます生春巻き 殿様寿司 焼き抜き蒲鉾粒雲丹挟み 茗荷酢 Jellied Monkfish and Broccoli, Octopus and Green Onion dressed with Nuta, Squid and Seaweed, Spanish Mackerel Sushi, Green Leaves Spring Roll, Tonosama Sushi, Grilled Fish Cake with Sea Urchin, Vinegared Myoga
焼物 Grilled Dish	やまぐち和牛 ^{きらめき} 燦 炭火焼 季節焼野菜 岩塩 山葵割醤油 葱麦味噌 Grilled Wagyu and Seasonal Vegetable, Rock Salt, Soy Sauce, Green Onion and Berley Miso
鉢物 Side Dish	岩国蓮根饅頭 海老 銀杏 百合根 干し椎茸と蟹生姜餡掛け イクラ 芽三つ葉 Lotus Root Dumpling, Shrimp, Ginkgo, Lily Bulb, Dried Shiitake Mushroom and Crab with Starchy Sauce, Salmon Roe
御飯 Rice	鶏肉入りけんちょう釜飯 山口米 長州黒かしわ 大根 人参 蒟蒻 うす揚げ 木綿豆腐 浅葱 Kamameshi Rice with Chicken and Vegetables
香の物 Japanese Pickles	三度漬け白オ 甘酢白たくあん 奈良漬け Pickled Chinese Cabbage, Sweet-vinegared Daikon Radish, Narazuke pickled in Sake Lees
留椀 Soup	合わせ味噌仕立て アカモク キャベツ 絹豆腐 榎木 Mixed Miso Soup, Seaweed, Cabbage, Tofu, Enoki Mushroom
水菓子 Dessert	柚子茶パンナコッタ 温州みかん かぼちゃハニーバター 煎りナッツ ミント Yuzucha Panna Cotta, Mandarin Orange, Pumpkin Honey Butter, Nuts, Mint

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax

一品料理

A LA CARTE

料理長おすすめ 河豚料理

Recommendation Dish of Blowfish

てっさ Blowfish Sashimi	3,500 円
焼河豚 (塩又は醤油) Grilled Blowfish (Salt or Soy sauce)	3,300 円
河豚唐揚げ Fried Blowfish	3,300 円
湯引きポン酢 Parboiled Blowfish with Ponzu	1,800 円
河豚ちり蒸し Steamed Blowfish	4,200 円
河豚釜飯 Kamameshi Rice with Blowfish	5,000 円

※釜飯は二名様分の量です。40 分程お時間いただきます。
Kamameshi Rice is cooked for two persons. It takes about 40 minutes.

小鉢 Appetizer

もずく酢 Vinegared Mozuku seaweed	1,100 円
小蛸と分葱ぬた和え Octopus and Green Onion dressed with Nuta	1,500 円
菜の花とズワイ蟹浸し Boiled Canola Flower and Crab in Dashi Broth	1,800 円
はなっこり一豆乳寄せ Flower Vegetables and Soy Milk	1,600 円
 銀杏と蚕豆素揚げ Fried Ginkgo Nuts and Broad Beans	1,500 円

珍味 Delicacies

烏賊このわた Squid Konowata	2,300 円
烏賊紫蘇若布和え Squid, Shiso and Seaweed Marinade	1,800 円
いくら卸し和え Salmon Roe and Grated Daikon Radish	1,800 円
鱈白子ポン酢 Cod Milt with Ponzu	1,800 円
自家製唐寿美大根 Homemade Dried Mullet Roe and Daikon Radish	3,000 円

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax

一品料理

A LA CARTE

造り Sashimi

本日の造り盛り合わせ Assorted Today's Sashimi (Three kinds or Five kinds)	
三種	4,000 円～
五種	5,500 円～
白身造り、うす造り White Fish Sashimi	3,300 円
あおり烏賊 Squid	2,800 円
鮪 (赤身 又は トロ)	3,300 円～
Tuna or Fatty Tuna	
鯖焼霜造り	3,100 円
Broiled Spanish Mackerel	
戻り鰹 造り又は叩き	3,100 円
Bonito Sashimi or Broiled Bonito	
北海道バフン雲丹	3,400 円
Sea Urchin from Hokkaido	

吸物 Side Dish

甘鯛と聖護院大根	2,200 円
Steamed Tilefish and Shogoin Daikon Radish	
酒粕合わせ味噌仕立て 寒鯖と絹揚げ	2,100 円
Spanish Mackerel and Fried Tofu, Sake Lees and Miso	
自家製西京仕立ての吸物 天然鰯と聖護院大根	2,500 円
Yellowtail and Shogoin Daikon, Saikyo Style	

吸物 Side Dish

かぶら雲仕立て 河豚と白子	2,300 円
Blowfish and its Milt dressed with Grated Turnip	
近江牛と季節野菜小鍋	2,800 円
Small Hot Pot of Omi Beef and Seasonal Vegetables	
ねぎま小鍋 (葱・中トロ)	3,000 円
Small Hot Pot of Fatty Tuna and Leek	

焼物 Grilled Dish

車海老塩焼き	3,200 円
Grilled Tiger Prawn	
本日の白身塩焼	2,500 円
Grilled Today's White Fish	
鯖味噌柚庵焼	2,300 円
Grilled Spanish Mackerel with Miso	
長州黒かしわ柚子胡椒焼	2,600 円
Grilled Chicken with Yuzu Pepper	
やまぐち和牛ロース炭火焼	4,800 円
Charcoal-grilled Yamaguchi Wagyu Beef Loin	
鰻白焼き 又は 蒲焼	3,800 円
Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	
鮑といろいろ茸バター焼	4,200 円
Sauteed Abalone and Mushrooms with Butter	

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

一品料理

A LA CARTE

揚物 Fried Dish



野菜天婦羅	3,300 円
Vegetable Tempura	
天婦羅盛り合わせ	4,600 円
Assorted Tempura	
車海老生揚げ	3,200 円
Blue Rare Fried Tiger Prawn	
鱈白子天ぷら	2,400 円
Cod Milt Tempura	
生雲丹磯辺揚げ	3,000 円
Fried Sea Urchin and Laver	

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ	1,900 円
Steamed Vegetables	
茶碗蒸し	1,800 円
Steamed Brothy Egg Custard	
岩国蓮根饅頭	2,300 円
Lotus Root Dumpling	
甘鯛蓮蒸し	2,500 円
Steamed Tilefish and Lotus Root Dumpling	
地鶏治部煮	2,800 円
Simmered Chicken and Vegetables	
聖護院大根 蟹湯葉餡掛け	2,100 円
Shogoin Daikon with Crab and Yuba Starchy Sauce	

御食事 Rice/Noodles



酢立そば 又は そうめん	1,900 円
Soba or Somen Noodles with Sudachi	
香味野菜と桜海老の冷やし蕎麦	2,000 円
Cold Soba Noodles with Sakura Shrimp and Japanese Herbs	
鰻茶漬け	2,300 円
Boiled Rice in tea with Eel	
野菜雑炊	1,800 円
Rice Porridge with Vegetables	
じゃこ御飯	2,000 円
Rice with Young Sardines	
鯛釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Sea Bream	
鰻釜飯	4,200 円
Kamameshi Rice with Eel	
鮑釜飯	5,000 円
Kamameshi Rice with Abalone	
さつま芋釜飯	3,300 円
Kamameshi Rice with Sweet Potato	

※釜飯は二名様分の量です。40分程お時間いただきます。
Kamameshi Rice is cooked for two persons. It takes about 40 minutes.