

つばき 16,000 円

TSUBAKI

| | |
|---------------------|---|
| 先付 Appetizer | 白子掛け 筍 菜の花 車海老 花穂紫蘇 浅葱 Bamboo Shoot, Canola Flower, Tiger Prawn, Cod Milt Sauce |
| 煮物椀 Steamed Dish | 自家製西京仕立て 鱈黄身焼 絹揚げ ごとみ 梅人参 柚子 Grilled Cod with Egg Yolk, Fried Tofu, Ostrich Fern, Carrot, Yuzu, Saikyo Style |
| 造り Sashimi | 季節の造り三種 Three kinds of Seasonal Sashimi |
| 焼物 Grilled Dish | 鱈落味噌焼 揚げ押し銀杏 酢蓮根氷餅まぶし Grilled Spanish Mackerel, Fried Ginkgo Nut, Vinegar Lotus Root with Mochi |
| 強肴 Side Dish | 蒸し鮑と春山菜天婦羅 レモン 卸し天出汁 藻塩 Steamed Abalone and Spring Wild Vegetables Tempura 【+1,500 円】生雲丹磯辺揚げを追加いただけます。Add Fried Sea Urchin and Seaweed to your course |
| 鉢物 Steamed Dish | 河豚ちり蒸し 巻白才 白葱 占地 菊菜 絹豆腐 紅葉おろし 刻み葱 ポン酢 Steamed Blowfish, Chinese Cabbage, Leek, Shimeji Mushroom, Kikuna, Tofu |
| 御飯 Rice | 鰻釜飯 山芋とろろ添え 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Eel, Grated Japanese Yam, Japanese Pickles, Red Miso Soup |
| 水菓子 Dessert | ロイヤルミルクティープリン 生クリーム 苺 ピスタチオ ミント 又は 季節のフルーツ Milk Tea Pudding, Whipped Cream, Strawberry, Pistachio, 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.

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 炭火烧 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 |
| 黄身豆腐いくら寄せ Egg Yolk Tofu with Salmon Roe | 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 |
| 鱈子旨煮 Simmered Cod Roe | 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 | 2,000 円 |
| 新物自家製唐寿美大根 Homemade Dried Mullet Roe and Daikon Radish | 3,000 円 |

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 dishes in this restaurant.

一品料理

A LA CARTE

造り Sashimi

本日の造り盛り合わせ Assorted Today's Sashimi

三種 (Three kinds)

4,000 円～

五種 (Five kinds)

5,500 円～

白身造り、うす造り

3,300 円

White Fish Sashimi

あおり烏賊

2,800 円

Squid

鮪 (赤身 又は トロ)

3,300 円～

Tuna or Fatty Tuna

鱈焼霜造り

3,100 円

Broiled Spanish Mackerel

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

甘鯛とかぶらの吸物

2,300 円

Clear Soup with Tilefish and Turnip

鯛つみれとかぶらの吸物

2,100 円

Clear Soup with Sardine Dumpling and Turnip

酒粕合わせ味噌仕立て 寒鱈と絹揚げ

2,100 円

Spanish Mackerel and Fried Tofu, Sake Lees and Miso

自家製西京仕立ての吸物 鱈黄身焼と絹揚げ

2,300 円

Grilled Cod with Egg Yolk and Fried Tofu, 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 (2本)

3,200 円

Two Grilled Tiger Prawn

本日の白身塩焼

2,500 円

Grilled Today's White Fish

鱈味噌焼

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

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

揚物 Fried Dish



| | |
|--|---------|
| 野菜天婦羅 | 3,300 円 |
| Vegetable Tempura | |
| 春山菜天婦羅 | 3,300 円 |
| Spring Wild Vegetable Tempura | |
| 天婦羅盛り合わせ | 4,600 円 |
| Assorted Tempura | |
| 車海老 生揚げ又は天婦羅 (2本) | 3,200 円 |
| Blue Rare Fried Tiger Prawn or Tiger Prawn Tempura | |
| 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 Seaweed | |

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

| | |
|--|---------|
| 野菜炊き合わせ | 1,900 円 |
| Steamed Vegetables | |
| 若竹煮 | 2,100 円 |
| Simmered Seaweed and Bamboo Shoot | |
| 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 | |
| 甘鯛かぶら蒸し | 2,500 円 |
| Steamed Tilefish and Turnip | |

御食事 Rice/Noodles



| | |
|---|---------|
| 酢立そば 又は 酢立そうめん | 1,900 円 |
| Sudachi Soba Noodles or Sudachi Somen Noodles | |
| とろろそば (温・冷) | 1,900 円 |
| Soba Noodles with Grated Japanese Yam (Hot or Cold) | |
| 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, Miso Soup, Pickles | |
| 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 | |
| しらすと青菜釜飯 | 3,500 円 |
| Kamameshi Rice with Whitebait and Greens | |
| 銀杏釜飯 | 3,300 円 |
| Kamameshi Rice with Ginkgo Nut | |

※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.

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.