

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	黄身豆腐 いくら ごとみ 辛味大根 美味出汁ジュレ Egg Yolk Tofu, Salmon Roe, Ostrich Fem, Daikon, Dashi Broth Jelly
煮物椀 Steamed Dish	鯛つみれ かぶら 梅人参 鬚葱 Sardine Dumpling, Turnip, Carrot, Green Onion
造り Sashimi	季節の造り二種 Two kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	大豆と昆布煮 さごし小袖寿司 奈良漬け 河豚湯引きと白オ ポン酢 紅葉卸し 浅葱 鬼面人参 金棒牛蒡みじん粉揚げ 蚕豆 玉子カステラ サーモン菜の花巻 Simmered Soybean and Kelp, Spanish Mackerel Mini Sushi, Pickled Daikon, Parboiled Blowfish skin and Chinese Cabbage Carrot, Fried Burdock, Broad Bean, Japanese Omelet, Canola Flower rolled in Salmon
合肴 Fried Dish	河豚柚香唐揚げと春山菜天婦羅 レモン 卸し天出汁 藻塩 Fried Blowfish with Yuzu Flavor, Spring Wild Vegetables Tempura
鉢物 Side Dish	鱈子と季節野菜炊き合わせ 大根 牛蒡 金時人参 露 木の芽 Steamed Cod Roe, Daikon, Burdock, Carrot, Butterbur
	【+1,500 円】近江牛小鍋に変更いただけます。Change to Small Hot Pot of Omi Beef
御飯 Rice	しらす菜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Whitebait, 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。
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	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, Vinegared 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

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	
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	
鯉 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	

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

揚物 Fried Dish



野菜天婦羅 Vegetable Tempura	3,300 円
春山菜天婦羅 Spring Wild Vegetable Tempura	3,300 円
天婦羅盛り合わせ Assorted Tempura	4,600 円
車海老 生揚げ又は天婦羅 (2本) Blue Rare Fried Tiger Prawn or Tiger Prawn Tempura	3,200 円
鱈白子天ぷら Cod Milt Tempura	2,400 円
生雲丹磯辺揚げ Fried Sea Urchin and Laver	3,000 円

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ Steamed Vegetables	1,900 円
若竹煮 Simmered Seaweed and Bamboo Shoot	2,100 円
茶碗蒸し Steamed Brothy Egg Custard	1,800 円
岩国蓮根饅頭 Lotus Root Dumpling	2,300 円
甘鯛蓮蒸し Steamed Tilefish and Lotus Root Dumpling	2,500 円
甘鯛かぶら蒸し Steamed Tilefish and Turnip	2,500 円

御食事 Rice/Noodles



酢立そば 又は 酢立そうめん Sudachi Soba Noodles or Sudachi Somen Noodles	1,900 円
とろろそば (温・冷) Soba Noodles with Grated Japanese Yam (Hot or Cold)	1,900 円
鰻茶漬け Boiled Rice in tea with Eel	2,300 円
野菜雑炊 Rice Porridge with Vegetables	1,800 円
じゃこ御飯 Rice with Young Sardines, Miso Soup, Pickles	2,000 円
鯛釜飯 Kamameshi Rice with Sea Bream	3,800 円
鰻釜飯 Kamameshi Rice with Eel	4,200 円
鮑釜飯 Kamameshi Rice with Abalone	5,000 円
しらすと青菜釜飯 Kamameshi Rice with Whitebait and Greens	3,500 円
銀杏釜飯 Kamameshi Rice with Ginkgo Nut	3,300 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.