

1日限定 8食

Limited to 8 servings per day



『炭焼 うな富士』の鰻御膳

Charcoal-Grilled “Unafuji” Eel Set

¥9,900(税込)

壺の重

小松菜ときこのお浸し 江戸風玉子焼き
本鮪むらさき和え 南瓜の煮物

First Layer (Ichino-jū)

Japanese Mustard Spinach and Mushroom Ohitashi,
EDO-style Omelet

Bluefin Tuna marinated with braised Nori Seaweed,
Simmered Pumpkin

貳の重

鰻白焼き

Second Layer (Nino-jū)

Grilled Eel Shirayaki-Style (without sauce)

参の重

鰻蒲焼き

Third Layer (Sanno-jū)

Grilled Eel with Sweet Soy Glaze (Kabayaki)

白飯 だし 留椀 香の物

温湯葉

Accompaniments

Steamed “Yuba” Tofu Skin

Steamed Rice, Miso Soup and Pickles

Traditional Clear Soup for Pouring Over Rice

デザート

季節のフルーツゼリー

Dessert

Seasonal Fruit Jelly

※全て税込価格です。

※別途サービス料 10%を加算させていただきます。



『豊洲 山治』の贅沢寿司御膳

“Toyosu Yamaharu” Luxury Sushi Set

¥5,500(税込)

握り寿司

季節の彩り握り寿司 8 貫 ガリ

Nigiri Sushi

8 Pieces of Seasonal Colorful Nigiri Sushi
with Pickled Ginger

江戸のおかず 3 種

南瓜の煮物 小松菜お浸し さつま揚げ

Edo-Style Delicacies

Simmered Pumpkin,
Blanched Japanese Mustard Spinach,
Deep-fried Fish Cake

江戸のおかず 3 種

江戸風玉子焼き 温湯葉 鮪つみれ汁

Accompaniments

Edo-style Egg Omelet, Steamed “Yuba” Tofu Skin
Traditional Tuna Dumpling Soup

デザート

季節のフルーツゼリー

Dessert

Seasonal Fruit Jelly

※全て税込価格です。

※別途サービス料 10%を加算させていただきます。



海鮮生ちらし御膳

“Chirashi Sushi”, Assorted Fresh Seafood Over Sushi Rice Set

¥5,500(税込)

海鮮生ちらし

旬の魚介類 8 種 江戸風玉子焼き ガリ

Chirashi Sushi

8 kinds of Fresh Seafood over Sushi Rice
with EDO-style Omelet and Pickled Ginger

江戸のおかず 3 種

南瓜の煮物 小松菜お浸し さつま揚げ

Edo-Style Delicacies

Simmered Pumpkin,
Blanched Japanese Mustard Spinach,
Deep-fried Fish Cake

江戸のおかず 3 種

温湯葉 とろろ 鮪つまれ汁

Accompaniments

Steamed “Yuba” Tofu Skin, Grated Japanese Yam
Traditional Tuna Dumpling Soup

デザート

季節のフルーツゼリー

Dessert

Seasonal Fruit Jelly

※全て税込価格です。

※別途サービス料 10%を加算させていただきます。



十割蕎麦御膳

Buckwheat Soba Noodle Set

¥3,300(税込)

蕎麦

十割蕎麦 江戸蕎麦つゆ 薬味

Soba

100% Buckwheat Soba served
with Edo-Style Soba Dipping Sauce and Condiments

天婦羅

めごち 茄子 舞茸 青唐

Tempura

Big-eyed Flathead, Eggplant,
Maitake Mushrooms and Green Chili Pepper Tempura

深川めし

江戸風玉子焼き

Fukagawa-meshi (Clam Rice from Edo Tradition)
Edo-style Omelet

デザート

季節のフルーツゼリー

Dessert

Seasonal Fruit Jelly

※全て税込価格です。

※別途サービス料 10%を加算させていただきます。

要予約

Reservation required
one day in advance.



ENBU

— 演舞 —

¥8,800(税込)

江戸のおかず 5 種盛り

5 kinds of EDO-style Delicacies

鰻蒲焼き

Grilled Eel “Kabayaki”

牛鍋江戸味噌仕立て

Sliced Yonezawa Beef Hot Pot EDO-Miso Flavor
Individual Style

ひとくちきつね蕎麦

“Kitsune Soba” Buckwheat Noodles with Fried Tofu

山形県長井市産『つや姫』の土鍋御飯

温泉玉子

BUTAI のお漬けもの

“Tsuyahime” Rice cooked in Traditional Earthenware Pot
Japanese-style Soft-cooked Egg and Pickles

季節の果物

Seasonal Fruits

※全て税込価格です。

※別途サービス料 10%を加算させていただきます。