

1日限定 8食

Limited to 8 servings per day



## 三重段 鰻御膳

Three-Tiered Eel Set

¥9,900(税込)

壹の重

小松菜ときのこのお浸し 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。

\*A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive prices.



## 贅沢寿司御膳

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。

\*A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive prices.



## 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 鮪つみれ汁

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。

\*A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive prices.



## 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。

\*A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive prices.

## 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”

蛤鍋

Traditional Hard Clam Hot Pot, Individual Style

梅おろし蕎麦 冷がけ仕立て

“Ume Oroshi Soba” Chilled Buckwheat Noodles  
With grated White Radish and salted Plum

山形県長井市産『つや姫』の土鍋御飯

BUTAI のお漬けもの

赤出汁

“Tsuyahime” Rice cooked in Traditional Earthenware Pot  
Miso Soup and Pickles

季節の水菓子

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。

\*A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive prices.



## ランチアラカルトメニュー

Lunch A La Carte Menu

### 揚げ物 Deep-fried Dish “Tempura”

大車海老の天ぷら [ 1本 ] ￥1,210  
Tiger Prawn Tempura (1tail)

メゴチと季節野菜の天婦羅 ￥1,320  
Flathead and Vegetables Tempura

### 江戸蕎麦 EDO-Style Soba

こだわり十割蕎麦 [ 冷 ] ￥1,100  
Chilled SOBA Noodle  
with Traditional Dip Sauce

### 食事 Rice Meal

江戸前握り寿司 3貫 ￥1,650  
3 kinds of Traditional Sushi

アレルギー・コンタミネーションについては、  
スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

For inquiries regarding allergens and cross-contamination,  
Please do not hesitate to ask our staff.

※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。

\*A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive prices.