



鰻二趣御膳

Two-Style Grilled Eel Set

¥9,900(税込)

江戸のおかず

お造り

温物

Edo-style Delicacies

Seasonal Sashimi Plate

Warm dish

鰻二趣焼き

Two-Style Grilled Eel

だし

Traditional Clear Soup for Pouring Over Rice

白飯 留碗 香の物

Steamed Rice, Miso Soup and Pickles

季節のデザート

Seasonal Dessert

※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

江戸風玉子焼き ガリ

Nigiri Sushi

8 Pieces of Seasonal Nigiri Sushi

with Edo-style Egg Omelet, Pickled Ginger

江戸のおかず

温物

Edo-Style Delicacies

Warm dish

鮪つみれ汁

Traditional Tuna Dumpling Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

※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)

生ちらし

彩り 8 種の海鮮

江戸風玉子焼き ガリ

Chirashi Sushi

8 kinds of Fresh Seafood over Sushi Rice
with Edo-style Egg Omelet, Pickled Ginger

江戸のおかず

温物

Edo-Style Delicacies

Warm dish

鮪つみれ汁

Traditional Tuna Dumpling Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

※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

旬の魚介と野菜

Tempura

Fresh Seafood and Vegetable

深川めし

江戸風玉子焼き

Fukagawa-meshi (Clam Rice from Edo Tradition)

Edo-style Omelet

季節のデザート

Seasonal Dessert

※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”

穴子と新牛蒡の小鍋仕立て

穴子白焼き 新牛蒡 九条葱 楓麩 仁淀川山椒

Grilled Conger Eel Hot Pot, Individual Style

Served with shredded Burdock Root

shredded “Kujo” Green Onion

Wheat Cake and Japanese Pepper Powder

酢橘蕎麦 冷かけ仕立て

“Sudachi Soba” Chilled Buckwheat Noodles

with sliced Sudachi Citrus

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.



ランチオプションメニュー

Optional Extras

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.



お子様大名膳

Kid's Set "Daimyo-Zen"

¥6,600(税込)

朱塗二段重

壺の重

国産牛ステーキ 季節の温野菜

First Layer (Ichino-jū)

Domestic Beef Steak with Seasonal Steamed Vegetables

式の重

鰻蒲焼き

Second Layer (Nino-jū)

Grilled Eel Kabayaki

造里

旬のお造り二種盛り

芽妻もの 山葵 濃口醤油

Sashimi

Two Kinds of Seasonal Sashimi
with Condiments and Soy Sauce

うどん

温製稲庭うどん

蒲鉾 ほうれん草 万能ねぎ

Udon Noodles

Warm Inaniwa Udon
with Kamaboko (Fish Cake), Spinach, Scallions

デザート

季節のフルーツゼリー

Dessert

Seasonal Fruit Jelly



お子様一膳

Kid's Set "Ichizen"

¥3,300(税込)

メイン

牛丼 または 親子丼

Main Dish

Beef Bowl (Gyu-don) or Chicken & Egg Bowl (Oyako-don)

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

うどん

温製稲庭うどん

蒲鉾 ほうれん草 万能ねぎ

Udon Noodles

Warm Inaniwa Udon
with Kamaboko (Fish Cake), Spinach, Scallions

デザート

季節のフルーツゼリー

Dessert

Seasonal Fruit Jelly