

# 福会席

## KAISEKI COURSE

料亭「千羽鶴」料理長 宮田勇の“和”の心をお愉しみいただけます。

お一人さま  
Per Person ¥18,000



- 和風プレート ずわい蟹酢ゼリー、唐寿美大根、甘海老黄身醤油  
新筍木の芽焼、穴子八幡巻  
甘鯛若狭焼、エシャレット  
Crabmeat in Vinegar Jelly, Botargo and Daikon Radish Slices  
Alaskan Pink Shrimp with Soy & Egg Yolk Sauce  
Roast Bamboo Shoot with Japanese Pepper and Miso Sauce  
Anago Eel and Burdock Roll, Roast Tilefish, Fresh Rakkyo Scallion
- 刺身 炙りふぐ薄造りと鮪  
Seared Globefish, Tuna
- 揚げ物 ふぐ唐揚げと山菜天ぷら  
Deep-fried Globefish and Wild Vegetable Tempura
- 進肴 ふぐぶつ切り石鍋焼 ポン酢添え  
Globefish Hot Pot with Ponzu Sauce
- 御飯 焼白子とふぐ雑炊 香の物  
Seared Globefish Soft Roe and Globefish Porridge  
Pickled Vegetables
- デザート 季節のデザート  
Dessert of the Season

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
\*The above menu is subject to change without prior notice.

# KATO'S 御膳

## KATO'S GOZEN

料亭「千羽鶴」の味をお気軽にお楽しみいただけます

お一人さま  
Per Person ¥10,000



- |     |  |
|-----|--|
| 先付  | 三種盛り合わせ<br>Three Assorted Appetizers   |
| 温物  | フォアグラ粕漬け豆乳玉地蒸し<br>Foie Gras Marinated in Sakekasu (sake lees) and Steamed Egg and Soy Custard  |
| 焼物  | 銀鱈西京焼き<br>Sablefish Grilled in Sweetened Miso Sauce  |
| 揚げ物 | 車海老と穴子の天麩羅盛り合わせ<br>搔き揚げ 野菜<br>Prawn and Anago Eel Tempura with "Kakiage" (gathered tempura) and Three Vegetable Items                      |
| 進肴  | 国産牛フィレステーキと野菜 二種のソース添え<br>Filet of Domestic Beef Steak with Two Sauces (Ponzu Citrus Sauce with Grated Daikon Radish and Garlic Soy Sauce) |
| ご飯  | 海鮮ばらちらし寿司<br>Sushi in a Bowl (Chirashi-zushi)  |
| 留椀  | 鯛潮汁<br>Sea Bream Soup  |
| 水菓子 | 旬の果物蜂蜜ジュレ ほうじ茶アイスクリーム<br>Fruit of the Season with Honey Gelée "Hoji-cha" (Roasted Japanese Tea) Ice Cream                                  |

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
\*The above menu is subject to change without prior notice.

# 千羽鶴会席

## Senbazuru Dinner Set

料亭千羽鶴の味をお気軽にお楽しみいただけます。

お一人さま  
Per Person ¥12,000

### 【 献立例 】

- 先 付** 鱒燻製千枚蕪巻と菜花  
蛸燻製とオリーブ串打ち  
Smoked Trout and Pickled Sliced Turnip Roll with Mustard Greens  
Smoked Octopus and Olive Skewer
- 前 菜** 公魚唐揚げと山菜唐揚げ  
真名鯉西京焼、穴子八幡巻、エシャレット  
Deep-fried Wakasagi Smelt and Wild Vegetables  
Butterfish Broiled in Sweetened Miso Sauce  
Anago Eel and Burdock Roll, Fresh Rakkyo Scallion
- 温 物** 雲子揚げ出しと焼葱 雲餡  
Deep-fried Soft Roe and Grilled Scallion with Starchy Daikon Radish Sauce
- 刺 身** 旬のお造り三種盛り  
炙りふぐのお造りを追加 [+¥2,000]  
Two Kinds of Sashimi of the Season  
Seared Globefish for additional +¥2,000
- 煮 物** ずわい蟹と車麩玉子綴じ煮 和出し仕立て  
Snow Crab and Fu Gluten in Egg and Dashi Stock
- 進 肴** 国産牛フィレステーキ ポン酢添え  
茄子南蛮漬け、ミニトマト、法連草胡麻味噌掛け  
Filet of Domestic Beef Steak with Ponzu Citrus-Soy Sauce  
Eggplant Escabeche, Cherry Tomato, Spinach with Sesame Miso Sauce
- 御 飯** 竹の子炊き込みご飯 香の物 赤出汁  
にぎり寿司と味噌汁に変更 [+¥2,200]  
手打ちそばと天ぷらに変更 [+¥1,000]  
Flavored Rice with Bamboo Shoots, Pickled Vegetables, Miso Soup  
【Alternate Menus】  
Change to Sushi Assortment and Miso Soup: +¥2,200  
Change to Pike Conger Porridge and Pickled Vegetables: +¥1,000
- 水菓子** 季節のクーパデザート  
Coupe Dessert of the Season

※写真はイメージです。

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.

\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

\*The above menu is subject to change without prior notice.

# 江戸御膳～ふぐと蟹～

Edo Gozen Course: Globefish and Crab

1名さま ¥8,500 Per Person



※写真はイメージです。

## <前菜>

赤魚一夜干し、秋刀魚柔煮  
百合根団子フォアグラ鑄込み  
ふぐ唐揚げ、银杏松葉、蟹春巻き  
蟹酒盗和え、柿なます、半兵衛麩荳胡麻和え  
*Semi-dried and Grilled Rose Fish, Tender Simmered Pacific Saury  
Lily Bulb Dumpling with Foie Gras  
Deep-fried Globefish, Gingko Nuts, Crab Spring Roll  
Crab Dressed with "Shuto"  
Vinegared Persimmon Salad  
"Fu" Gluten Grilled with Wild Sesame Sauce*

炙りふぐ柚香仕立  
ずわい蟹と帆立グラタン  
菊菜お浸し  
*Seared Globefish Scented with "Yuzu" Citrus  
Snow Crab and Scallop Gratin  
Boiled and Seasoned Chrysanthemum Petals and Greens*

## <刺身>

炙りふぐ薄造り  
*Seared Globefish*

## <煮物>

鮫鰯揚げ出しと蓮根飛竜頭  
*Deep-fried "Anko" (Sea Toad) and Tofu Fritter with Lotus Root*

## <御飯>

ふぐ雑炊 香の物  
*Globefish Porridge, Pickled Vegetables*

## <デザート>

いちごのクーブ 八丈島ジャージーミルクジェラートと共に  
*Strawberries with Milk Gelato from Hachijo Island*

### <追加料理>

Additional Items

特撰食材	黒毛和牛フィレミニステーキ ポン酢添え	¥4,000
	<i>Mini Fillet of Wagyu Steak with Ponzu Sauce</i>	
	国産牛フィレミニステーキ ポン酢添え	¥2,500
	<i>Mini Fillet of Domestic Beef Steak with Ponzu Sauce</i>	
	御造り二点盛り	¥2,500
	<i>Two Kinds of Sashimi of the Day</i>	

※別途、税金及びサービス料10%を加算させていただきます。  
※食材のアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申し付けください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
The above menu is subject to change without prior notice.

# 【下町井ぶり】 国産牛フィレステーキ井御膳

Rice Bowl with Fillet Steak of Domestic Beef



※写真はイメージです。

\*御飯は新潟県産こしひかり 又は、  
Jシリアルをお選びいただけます。

【Jシリアルとは】

栄養価が高く、ヘルシーな雑穀(シリアル)を  
ニューオータニオリジナルの配合でブレンド  
した八穀米(玄米、あわ、いなぎび、たかきび、  
黒米、赤米、緑米、アマランサス)です。

お一人さま **¥6,000**  
Per Person

サラダ・香の物・味噌汁・デザート付き  
Comes with Salad, Japanese Pickles,  
Miso Soup, and Dessert

## 特上鰻重

Superior eel and rice in lacquered box

\*御飯は 白米 又は、玄米 を  
お選びいただけます。

お一人さま **¥9,000**  
Per Person

小鉢・香の物・肝吸い・デザート付き  
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,  
Clear Soup with Unagi Entrails, and Dessert



※写真はイメージです。

## 鰻重御膳

Broiled Eel on Rice, Served in a Lacquered Box



※写真はイメージです。

\*御飯は 白米 又は、玄米 を  
お選びいただけます。

お一人さま **¥6,000**  
Per Person

小鉢・香の物・肝吸い・デザート付き  
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,  
Clear Soup with Unagi Entrails, and Dessert

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
\*The above menu is subject to change without prior notice.

# 焼岳のすっぽんご長寿御膳

Soft-Shelled Turtle Porridge



奥飛騨・焼岳温泉の源泉で  
育てられたすっぽんを使用した  
滋味豊富な究極の玄米雑炊。

お一人さま **¥4,600**  
Per Person

小鉢・刺身・サラダ  
吸い物・香の物・デザート付き  
Comes with Appetizer, Sashimi, Salad, and Dessert

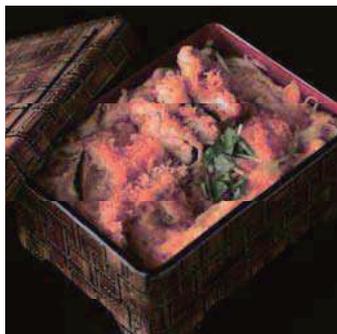
## 車海老天重御膳

Prawn Tempura on Rice

存在感のある大きな車海老が  
2本付いた。贅沢な天重セット。

お一人さま **¥4,580**  
Per Person

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付き  
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,  
Miso Soup, and Dessert



## 穴子かつ重御膳

“Anago” Sea Eel on Rice

国産の穴子をサクサクに揚げて、  
贅沢にお重に。

お一人さま **¥4,500**  
Per Person

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付き  
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,  
Miso Soup, and Dessert

## はかた一番どり親子丼御膳

Oyako-don with Free-range Chicken  
from Hakata

ビタミン豊富な八女茶を配合した飼料で  
健康的に育てられた、福岡県の新地鶏  
「はかた一番どり」をこだわりの卵で  
ふんわりととじました。

お一人さま **¥3,000**  
Per Person

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付き  
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,  
Miso Soup, and Dessert



※写真はイメージです。

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.

\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

\*The above menu is subject to change without prior notice.

## おすすめの逸品

本日のお浸し Boiled and Seasoned Greens	¥1,000
厚揚げ焼 (鰹節、葱、生姜、キムチ) Ghilled "Atsuage" (with bonito shavings, scallion, ginger & kimchi)	¥1,200
冷やしプチトマト含ませ Chilled Seasoned Cherry Tomatoes	¥1,200
煎り銀杏 Roasted Ginkgo Nuts	¥1,500
北海道いか一夜干し Semi-dried and Grilled Squid	¥1,500
野菜煮物燻き合わせ Simmered Vegetables	¥1,800
まぐろポキ Tuna "Poke"	¥1,800
珍味二種盛り Two Assorted Rare Delicacies	¥2,000
黒舞茸天ぷらとソフトシェル海老唐揚げ Hen of the Woods Tempura and Deep-fried Shrimp	¥2,000
寒ぶり昆布メと粉唐墨 Kelp-seasoned Amberjack with Powdered Bottarga	¥2,200
鮫肝 醤油蒸しと長芋 "Anko" Sea Toad Liver Steamed in Soy Sauce, with Yam	¥2,200
ずわい蟹甲羅焼 Snow Crab Grilled in Shell	¥2,800
ふぐ唐揚げ Deep-fried Globefish	¥3,000
ふぐ焼白子 鉄皮餡 Seared Globefish Soft Roe with Globefish Skin Sauce	¥3,000
蒸し鮑と茄子味噌香草焼 Steamed Abalone and Eggplant Grilled in Miso Sauce and Herbs	¥3,500
炙りふぐ薄造り Seared Globefish Sashimi	¥6,000

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
\*The above menu is subject to change without prior notice.

## 野菜

青野菜のサラダ ¥1,600

(山葵 又は チリトマト 又は 胡麻ドレッシング)

Green Salad (Dressing of Japanese Horseradish or Tomato & Chili or Sesame)

追加トッピング Topping

桜海老とじゃこ 揚げニンニク入り EX. ¥ 600

Dried Sakura Shrimp and Whitebait with Fried Garlic

野菜のスティック ¥1,200

Vegetable Sticks

トマトサラダ ¥1,600

Tomato Salad

## 和風一品料理

丸干し ¥1,000

Sun-Dried Sardines

とろとろ豆腐 ¥1,000

Freshly-Made Tofu

もずく酢 ¥1,000

"Mozuku" Seaweed with Vinegar Dressing

自家製 胡麻豆腐 ¥1,000

Sesame Tofu

旬豆 ¥1,200

Boiled Beans of the Season

出し巻き玉子 ¥1,200

Japanese Omelet

さつま揚げ ¥1,400

Satsuma-age (Fried Fishcake)

小鰯一夜干し ¥1,500

Sun-dried and Grilled Horse Mackerel

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.

\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

\*The above menu is subject to change without prior notice.

豚生姜焼 Ginger-sautéed Pork	¥1,600
若鶏の唐揚 Kara-age (Japanese-style Fried Chicken)	¥1,700
豚串カツ Pork Cutlet on Skewers	¥1,800
銀鱈西京焼 Sablefish Grilled in Sweetened Miso	¥1,900
穴子一本揚げ Whole "Anago" Sea Eel Tempura	¥1,900
天麩羅盛り合わせ Assorted Tempura	¥2,200
酒肴盛り合わせ Assorted Appetizer	¥2,500
鮑とアスパラガスバター炒め Abalone and Asparagus Sautéed in Butter	¥3,000
本日のお造り Sashimi of the Day	¥3,500

## 洋食一品料理

ソーセージ盛り合わせ Assorted Sausages	¥2,000
ナチュラルチーズの盛り合わせ Cheese Plate	¥2,000
生ハム Prosciutto	¥2,400
国産牛鉄板焼ステーキ フォアグラ大根と野菜 Fillet of Domestic Beef Steak with Foie Gras and Radish	¥6,000
黒毛和牛鉄板焼ステーキ フォアグラ大根と野菜 Fillet of Wagyu Beef Steak with Foie Gras and Radish	¥12,000

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
 ※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
 ※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
 \*Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
 \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
 \*The above menu is subject to change without prior notice.

## お食事

焼うどん Fried Udon Noodles	¥1,200
手打ちそば Soba Noodles	¥1,200
手打ちそば膳 (天ぷら、細巻寿司付) Soba Noodles with Tempura and Sushi	¥3,050
焼岳のすっぽん玄米雑炊 Porridge of Softshell Turtle and Brown Rice	¥3,500
寿司盛り合わせ にぎり7貫、巻物 (味噌汁付) Sushi Assortment with Miso Soup	¥4,000
海鮮丼 (小鉢、味噌汁付) Rice Bowl with Fresh Sashimi with Miso Soup	¥4,600
海鮮ばらちらし寿司 (味噌汁付) ※酢飯は宮城県産ひとめぼれ 又は Jシリアルをお選びいただけます。 Sushi in a Bowl with Miso Soup	¥4,300
カツサンドウィッチ Pork Cutlet Sandwich	¥2,000

## デザート

宇治金時 Green Tea Ice Cream and Sweet Bean Paste (with Condensed Milk)	¥1,000
季節の果物のクープ仕立て Coupe Dessert of Fruit of the Season	¥1,500
季節の果物 Fresh Fruit of the Season	時価

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
\*The above menu is subject to change without prior notice.