



愛宕グリーンヒルズMORIタワー
Atago Green Hills MORI Tower

昼の部

「ATAGO」

東京都23区内、雄一の高さの愛宕山にある森タワーは
高層建築家の分野で世界的に知られる
シーザー・ペリによって天空に伸びる「蓮の花」のモチーフに
デザインされました。

東京シティビュー360°全望のロケーションと
青松寺と愛宕神社などを内包した
愛宕山にそびえたつ地上200mにある
XEX ATAGO GREEN HILLS



プライベートルーム「天空」
Heavenly private room

天空
Tenku

前菜
Appetizer

温菜
Hot Appetizer

お造り
Sashimi

天婦羅
Tempura

焼物
Grilled Item

季節のお食事、味噌汁
Rice, Miso Soup

甘味、抹茶
Dessert and Matcha

18,000円

ご予約のみでございます。
Japanese KAISEKI course are available by reservation.
Please ask our staff.



四季彩 An
Shikisai An

一の宴
First Feast

お造り
Sashimi

季節の一品
Seasonal Dish

蓋物
Simmered Item

二の宴
Second Feast

焼物
Grilled Item

白飯・味噌汁・香物
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

甘味・抹茶
Dessert and Matcha

6,500円



ご予約会席

An KAISEKI

前菜

Appetizer

温菜

Hot Appetizer

お造り

Sashimi

天婦羅

Tempura

焼物

Grilled Item

季節の釜飯、味噌汁

Rice, Miso Soup

甘味、抹茶

Dessert and Matcha

10,000円

ご予約のみでございます。

*Japanese KAISEKI course are available by reservation.
Please ask our staff.*



天婦羅御膳

Tempura GOZEN

天婦羅

(海老二本、旬の魚、野菜三種)

Tempura

(2pcs of Prawn, Seasonal Fish, 3kinds of Vegetable)

新鮮サラダ

Fresh Salad

お造り

Sashimi

茶碗蒸し

Steamed Egg Custard

白飯、味噌汁

Rice, Miso Soup

甘味、抹茶

Dessert, Matcha

4,500円

天婦羅盛合わせ

Assorted Tempura

2,400円



銀鱈西京焼き御膳

Grilled Black Cod Fish with Saikyo Miso GOZEN

銀鱈西京焼き

Grilled Black Cod Fish with Saikyo Miso

新鮮サラダ

Fresh Salad

季節の炊き合わせ

Seasonal Simmered Item

茶碗蒸し、白飯、味噌汁

Steamed Egg Custard, Rice and Miso Soup

甘味、抹茶

Dessert and Matcha

4,500円



悠
YOU!

先付け
Appetizer

造里
Sashimi

小鉢
Small Dish

本日の逸品
Today's Dish

江戸前握り 七貫
Nigiri Sushi (7pcs)

鉄火巻 三貫
Tuna Roll (3pcs)

玉子焼き
Japanese Rolled Omelette

お椀
Today's Soup

18,000円



江戸前握り

SUSHI

小鉢

Appetizer

握り九貫

Nigiri Sushi (9pcs)

本日のお椀

Today's Soup

甘味、抹茶

Dessert and Matcha

8,000円

An 刺身御膳

An Sashimi GOZEN

刺身盛合わせ

Sashimi

小鉢、白飯、本日のお椀

Small Dish, Rice, Today's Soup

甘味、抹茶

Dessert and Matcha

4,800円



今現在8代目。社長である飯田統一郎さん



豊洲のMEKIKI 目利き | 仲卸 | 株式会社 樋長

世界中のマグロへの深い知識から、名料理人がつくる一品に合う魚を。

樋長(ひちょう)は文久元年、日本橋にて「神崎屋」を名乗り創業。

東京豊洲卸売市場の中にある鮪専門卸売り業者の樋長です。

世界中の鮪を扱っています。もちろん戸井や大間のマグロも扱っています。

東京都食品衛生マイスター認証済み。



「山治(やまはる)」社長、山崎康弘さん



豊洲のMEKIKI 目利き | 仲卸 | 株式会社 山治

“確かな目利き、誇りと自信を持った旨い魚のプロ集団。”

山治は日々、新鮮安全な魚介類を目利きのスタッフが厳選し
世界中のお客様へ提供しております。

近年食の問題として挙げられるヒスタミンの抑制や、鮮度の通年劣化を排除した
設備環境などにも取り組んでいます。

半世紀以上にわたり築地市場で培った確かな目を武器に
豊洲市場に移転後も“旨い”にこだわり魚一本で勝負するプロ集団です。



自然の恵

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定
発祥の地が伝える人とわさびの歴史
水わさび栽培は
約400年前静岡市の山間部で始まった。