

# Dinner Menu

Enjoy our hearty hospitality

Meticulously prepared traditional and modern Japanese cuisine and Kaiseki dishes.  
Carefully selected sake goes well with dishes.



Welcoming you with the urban view sight at  
JAPANESE RESTAURANT “HANAGOYOMI”  
on the 15th floor of the Hotel Ryumeikan Tokyo.



# Hanagoyomi

## Excellent Japanese Course



### Wagyu Shabu-shabu Course

A4ランク和牛しゃぶしゃぶコース ¥12,000

Set menu

Appetizers, Sashimi, Thinly sliced beef, a selection of vegetables, Inaniwa Udon Noodles, Dessert



### Wagyu Steak Course ¥10,000

和牛ステーキコース

Set menu

Appetizers, Sashimi, Special salad, Steak, Rice, Dessert



### Kikyo kaiseki ¥9,000

桔梗会席

Set menu

Appetizers, Soup, Sashimi, Grilled dish, Simmered dish, Rice, Dessert



### Ichiju-Sansai Set ¥4,000

一汁三菜

Set menu

Sashimi, Grilled dish, Simmered dish, Pickles, Red miso soup, Rice

# A La Carte

## Sashimi

お造り

Assorted Sashimi (1 person) ￥2,000  
盛り合わせ 〈一人前〉

## Snacks

おつまみ

Assorted Appetizers ￥1500  
前菜盛り合わせ

Best selection of various smoked plates ￥1200  
燻製盛り合わせ

Fresh vegetable dip with homemade shiso miso ￥700  
新鮮野菜のディップ 自家製大葉味噌添え

Fresh Vegetable Salad ￥1200  
新鮮野菜サラダ

Potato Salad ￥600  
ポテトサラダ

Assorted Pickles ￥700  
香の物盛り合わせ



## Wagyu Beef

和牛

Wagyu Beef Steak ￥6000  
和牛ステーキ



## Shabu-shabu

しゃぶしゃぶ

Wagyu Shabu-shabu	¥6000
单品 和牛しゃぶしゃぶ	
追加肉 (一枚) Additional meat	¥1000
追加野菜 (一人前) Additional vegetables	¥1000
Fuji Spring Water Pork Shabu-shabu	¥5000
富士湧水ポークしゃぶしゃぶ	
追加肉 (100g) Additional meat 100g	¥1000
追加野菜 (一人前) Additional vegetables	¥1000

## Grilled Dish

焼物

Grilled fish with Saikyo-miso	¥1800
魚の西京焼き	
Dashi-maki Egg: a rolled omelet with dashi stock.	¥1000
出汁巻玉子	
Dashi-maki Egg(Half size)	¥700
出汁巻玉子〈ハーフ〉	
Grilled Daisen Chicken with salt	¥1200
大山鶏塩焼き	

## Simmered Dish

煮物

Fuji Spring Water Pork in a bamboo steamer	¥1000
富士湧水ポークのせいろ蒸し	
Sukiyaki-style Simmered Beef	¥1000
牛すき煮	
Simmered Seasonal Ingredients	¥1000
季節の煮物	

---

## Fried Dish

揚物

Vegetable Tempura 野菜天	¥1500
Assorted Tempura 天婦羅盛り合わせ	¥2500
Fried Daisen Chicken 大山鶏唐揚げ	¥1200
Deep-fried Tofu in dashi stock 豆腐の揚げ出汁	¥700
Deep-fried Eggplant in dashi stock 茄子の揚げ出汁	¥700

## Meals

食事

Ochazuke (Rice with green tea)served with pickles (Salted plum/Nori seaweed/Spicy cod roe) お茶漬け お新香付き(梅/海苔/明太子)	¥800
Inaniwa Udon Noodles (Hot/Cold) 稲庭うどん(温/冷)	¥700
Rice ball served with pickles and red miso soup (Japanese Shiso Miso/Salted plum/Spicy cod roe) おにぎり お新香・赤出汁付き(大葉味噌/梅/明太子)	each ¥600
Stone Scorched Crispy Rice with Seafood 石焼海鮮おこげ	¥2500
Stone Scorched Crispy Rice with Seafood (Half size) 石焼海鮮おこげ ハーフ	¥1500
Soba (Buckwheat) Noodles (Hot/Cold) 蕎麦(温/冷)	¥700
Rice Set ご飯セット	¥500

---

## Dessert

甘味

Ice cream (Vanilla/Matcha/Seasonal flavor) each ¥400

アイス(バニラ/抹茶/季節のアイス)

Ryumeikan's original Sake Cake\* ¥750

龍名館オリジナル日本酒

(\*This product contains more than 1% alcohol.)



# Drink

## Beer

ビール

Suntory PREMIUM MALT'S (Draft)	¥820
サントリープレミアムモルツ	
Sapporo YEBISU (Draft)	¥820
サッポロエビス	
Asahi SUPER DRY (Bottled Beer)	¥880
アサヒスーパードライ	
Suntory ALL FREE (Non-Alcohol Beer)	¥600
サントリーオールフリー	

## Whisky

ウイスキー

Old Parr 12 years			
オールドパー 十二年			
Bottle	ボトル		¥10000
Single	シングル		¥800
Double	ダブル		¥1600
Whisky and Soda	ハイボール		¥800
Whisky and Coke			¥780
コークハイボール			
Whisky and Ginger Ale			¥780
ジンジャーハイボール			

---

## Sake

日本酒

### Warm Sake



- |   |                     |
|---|---------------------|
| Tokusen Kikumasamune <Hyogo><br>特選 菊正宗 <兵庫>         | ¥750<br>1cup(180ml) |
| Daishichi Junmai Kimoto <Fukushima><br>大七純米 生酛 <福島> | ¥750<br>1cup(180ml) |

### Cold Sake



- |   |                         |
|---|-------------------------|
| Dassai 39 Junmai Daiginjo<Yamaguchi><br>瀬祭 磨き三割九分 純米大吟醸 <山口>    | ¥7000<br>Quarter Bottle |
| Kakurei Junmai <Niigata><br>鶴齢 純米酒 <新潟>                         | ¥4500<br>Quarter Bottle |
| Ginban Bansyu 50 Junmai Daiginjo <Toyama><br>銀盤播州 50 純米大吟醸 <富山> | ¥1000<br>1cup(180ml)    |
| Dassai 39 Junmai Daiginjo<Yamaguchi><br>瀬祭 磨き三割九分 純米大吟醸 <山口>    | ¥1800<br>1cup(180ml)    |
| Kaito<Hyogo><br>海都 <兵庫>   | ¥700<br>1cup(180ml)     |
| Notojyunmai<Ishikawa><br>能登純米 <石川>                              | ¥1100<br>1cup(180ml)    |

### Seasonal Sake

Please ask the staff.

---



## Plum wine

果実酒

Beninankou 紀州梅酒 紅南高	¥680
Kibaichu 貴梅酎	¥680
Red basil 赤い梅酒	¥680



Wine  
ワイン

Red

House Wine〈Red〉	Bottle	¥3500
ハウスワイン〈赤〉	Glass	¥700
DOMAINE DE VALMOISSINE PINOR NOIR Bourgogne, France/Medium〈Red〉	Bottle	¥6000
ドメーヌ・ヴァルモワシン・ピノノワール フランスブルゴーニュ ミディアム		
CALVET MARGAUX France/Full <Red>	Bottle	¥10000
カルベ マルゴー フランス		

White

House Wine〈White〉	Bottle	¥3500
ハウスワイン〈白〉	Glass	¥700
Chablis La Pierrelee,France/Dry〈white〉	Bottle	¥7500
シャブリ ラ・ピエレレ フランス 辛口		
CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC New zealand/Dry〈White〉	Bottle	¥6000
セラー・セレクション・ソーヴィニヨン・ブラン ニュージーランド 辛口		
Sparkling Wine 〈White〉Valdivieso Brut		¥1800
スパークリングワイン 〈白〉バルディビエソ ブリュット		

## Shochu

焼酎

### 〈Sweet potato〉

Makurazaki Satsuma Kametsubo-Jukomi 〈Kagoshima〉		
枕崎 さつまかめ壺仕込み〈鹿児島〉	Bottle	¥5500
	Glass	¥720
Yamatozakura 〈Kagoshima〉		
大和桜 〈鹿児島〉	Bottle	¥5500
	Glass	¥720

### 〈Barley〉

Choppen 〈Kagoshima〉	Bottle	¥4000
ちよっぺん〈鹿児島〉	Glass	¥680
Kogin-no-Sasayaki 〈Oita〉	Bottle	¥5000
香吟のささやき〈大分〉	Glass	¥700

## Soft Drink

ソフトドリンク

Perrier		¥600
ペリエ		
Coca Cola		¥550
コカ・コーラ		
Ginger Ale		¥550
ジンジャーエール		
Orange Juice		¥550
オレンジジュース		
Oolong Tea		¥550
烏龍茶		

---