

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

Shabu-shabu Steak



A4 ランク和牛しゃぶしゃぶコース ￥12,000

Wagyu Shabu-shabu Course

Set menu

前菜、お造り、しゃぶしゃぶ (A4 ランク和牛、野菜盛り)、食事 (稲庭うどん)、甘味

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



富士湧水ポークと A4 ランク和牛の合盛りコース ￥12,000

Wagyu & Fuji Spring Water Pork shabu-shabu course

Set menu

前菜、お造り、しゃぶしゃぶ (A4 ランク和牛 120g、富士湧水ポーク 120g、野菜盛り)、食事 (稲庭うどん)、甘味

Appetizers, Sashimi, Thinly sliced beef and Fuji Spring Water Pork, a selection of vegetables, Inaniwa Udon Noodles, Dessert



和牛ステーキコース ￥10,000

Wagyu Steak Course

Set menu

前菜、お造り、特製サラダ、和牛ステーキ、食事、甘味

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

The photo is an image.



富士湧水ポークのしゃぶしゃぶコース ￥10,000

Fuji Spring Water Pork shabu-shabu course

Set menu

前菜、お造り、季節の焼物、しゃぶしゃぶ (富士湧水ポーク 200g、野菜盛り)、食事 (稲庭うどん) 甘味

Appetizers, Sashimi, Grilled dish, Fuji Spring Water Pork, a selection of vegetables, Inaniwa Udon Noodles, Dessert

※仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。

Kaiseki



桔梗会席
Kaiseki

¥9,000

Set menu
先付、前菜、椀物、お造り、焼物、煮物、食事、甘味
Appetizers, Starters, Soup, Sashimi, Grilled dish, Simmered dish, Rice, Dessert



一汁三菜
Ichiju-Sansai Set

¥4,000

Set menu
お造り、焼物、煮物、御飯、汁、香の物
Sashimi, Grilled dish, Simmered dish, Pickles, Red miso soup, Rice

A La Carte



Wagyu Beef 和牛

和牛ステーキ
Wagyu Beef Steak

¥6000

Shabu-shabu しゃぶしゃぶ

单品 和牛しゃぶしゃぶ
Wagyu Shabu-shabu

¥6000

追加肉 (一枚) Additional meat ¥1000
追加野菜 (一人前) Additional vegetables ¥1000

富士湧水ポークしゃぶしゃぶ
Fuji Spring Water Pork Shabu-shabu

¥5000

追加肉 (100g) Additional meat 100g ¥1000
追加野菜 (一人前) Additional vegetables ¥1000

Snacks 酒肴

新鮮野菜のディップ 自家製大葉味噌添え 	¥700
Fresh vegetable dip with homemade shiso miso	
前菜盛り合わせ	¥1500
Assorted Appetizers	
燻製盛り合わせ	¥1200
Best selection of various smoked plates	
新鮮野菜サラダ	¥1200
Fresh Vegetable Salad	
ポテトサラダ	¥600
Potato Salad	
香の物盛り合わせ	¥700
Assorted Pickles	

Grilled Dish 焼物



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



お造り盛り合わせ



新鮮野菜のディップ自家製大葉味噌添え

Simmered Dish 煮物

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

Fried Dish 揚げ物

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



天婦羅盛り合わせ



Meals 食事

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

Dessert 甘味

アイス(バニラ/抹茶/季節のアイス) Ice cream (Vanilla/Matcha/Seasonal flavor)	each 各 ¥400
龍名館オリジナル日本酒ケーキ  Ryumeikan's original Sake Cake※	¥750 (※This product contains more than 1% alcohol.)



石焼海鮮おこげ



龍名館オリジナル日本酒ケーキ

Drink Menu

We have a sake master and offer sake specially selected from her own taste and perspective. We change our sake according to the seasons, so you will find a variety of unique sake throughout the year. We also have a wide variety of whiskeys and shochu.



Beer

ビール

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

Whisky

ウイスキー

オールドパー 十二年 Old Parr 12 years	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
コークハイボール Whisky and Coke			¥780
ジンジャーハイボール Whisky and Ginger Ale			¥780

Sake
日本酒

Warm Sake



特選 菊正宗〈兵庫〉
Tokusen Kikumasamune <Hyogo>

一合 ￥750
1cup(180ml)

大七純米 生酏〈福島〉
Daishichi Junmai Kimoto <Fukushima>

一合 ￥750
1cup(180ml)

Cold Sake



獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 〈山口〉
Dassai 39 Junmai Daiginjo<Yamaguchi>

￥7000
Quarter Bottle

能登純米 〈石川〉
Notojunmai<Ishikawa>

￥5000
Quarter Bottle

鶴齢 純米酒 〈新潟〉
Kakurei Junmai <Niigata>

￥4500
Quarter Bottle

銀盤播州 50 純米大吟醸 〈富山〉
Ginban Bansyu 50 Junmai Daiginjo <Toyama>

￥1200
1cup(180ml)

獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 〈山口〉
Dassai 39 Junmai Daiginjo<Yamaguchi>

￥1800
1cup(180ml)

海都 〈兵庫〉
Kaito<Hyogo>

￥800
1cup(180ml)

能登純米 〈石川〉
Notojunmai<Ishikawa>

￥1300
1cup(180ml)



Plum wine

果実酒

紀州梅酒 紅南高 Beninankou	¥680
赤紫蘇の梅酒 Red Shiso	¥650
貴梅酎 25 度 KIBAICHU(spirits)	¥650
紀州の梅酒とゆず Yuzu	¥650

Shochu

焼酎

〈Sweet potato〉

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

〈Barley〉

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

・ミネラル	200 円
〈焼酎の友〉・炭酸水	200 円
・梅干し 一ケ	100 円
・レモン 半分	100 円

Wine
ワイン

Red

ハウスワイン〈赤〉
House Wine〈Red〉

Bottle ¥3500

Glass ¥700

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
DOMAINE DE VALMOISSINE PINOT NOIR
Bourgogne, France/Medium〈Red〉

Bottle ¥6000

カルベ マルゴー フランス
CALVET MARGAUX
France/Full <Red>

Bottle ¥10000

White

ハウスワイン〈白〉
House Wine〈White〉

Bottle ¥3500

Glass ¥700

シャブリ ラ・ピエレレ フランス 辛口
Chablis La Pierrelee, France/Dry〈white〉

Bottle ¥7500

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
CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC
New zealand/Dry〈White〉

Bottle ¥6000

スパークリングワイン〈白〉バルディビエソ ブリュット
Sparkling Wine 〈White〉Valdivieso Brut

¥1800

Soft Drink
ソフトドリンク

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

