

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



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



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



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

※仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。



桔梗会席 Kaiseki

¥9,000

Set menu

前菜・椀物・お造り・焼物・煮物・食事・甘味

Appetizers, 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 ￥6000
Wagyu Beef Steak

Shabu-shabu

しゃぶしゃぶ

単品 和牛しゃぶしゃぶ ￥6000
Wagyu Shabu-shabu

追加肉 (一皿 150g) Additional meat 150g ￥5000

追加野菜 (一人前) Additional vegetables ￥1000

富士湧水ポークしゃぶしゃぶ ￥5000
Fuji Spring Water Pork Shabu-shabu

追加肉 (一皿 200g) Additional meat 200g ￥4000

追加野菜 (一人前) Additional vegetables ￥1000



Snacks 酒肴

新鮮野菜のディップ 龍名館特製大葉味噌添え 🌸 Fresh vegetable dip with homemade shiso miso	¥700
前菜盛り合わせ Assorted Appetizers	¥1500
新鮮野菜サラダ Fresh Vegetable Salad	¥1200
ポテトサラダ Potato Salad	¥600
香の物盛り合わせ Assorted Pickles	¥700
鶏胸肉の低温仕立て Sous vide chicken breast	¥800
豚肩ロースの低温仕立て Sous vide pork shoulder loin	¥1200
鶏と豚の低温仕立て Sous vide chicken and pork	¥2000



Grilled Dish 焼物

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



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	¥1200
牛タン柔らか煮 Simmered tender beef tongue	¥850
季節の煮物 Simmered Seasonal Ingredients	¥1000

Fried Dish 揚物

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
お茶漬け お新香付き (梅/明太子/鮭) Ochazuke (Rice with green tea) served with pickles (Salted plum/Spicy cod roe/Salmon)	¥800
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
稲庭うどん (温/冷) Inaniwa Udon Noodles (Hot/Cold)	¥700
蕎麦 (温/冷) Soba (Buckwheat) Noodles (Hot/Cold)	¥700
ご飯セット (ご飯・お新香・赤出汁) Rice Set (Rice with pickles and red miso soup)	¥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)	¥900
サッポロエビス Sapporo YEBISU (Draft)	¥900
アサヒスーパードライ (中瓶) Asahi SUPER DRY (Bottled Beer)	¥950
サントリーオールフリー Suntory ALL FREE (Non-Alcohol Beer)	¥800

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〉

ちよっぺん〈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

〈焼酎の友〉	・ミネラル	200円
	・炭酸水	200円
	・梅干し 一ヶ	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

