

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。当店は国内産のお米を使用しています。



The photo is an image.

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 |
| 豆腐の揚げ出汁 Deep-fried Tofu in dashi stock | ¥700 |
| 茄子の揚げ出汁 Deep-fried Eggplant in dashi stock | ¥700 |



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 |

■ サントリーウイスキー 響 100周年記念ボトル 700ml ¥150,000円 (税込・サ別)

HIBIKI Suntory Whisky 100th Anniversary Blend

サントリーのウイスキー造り100周年の節目を記念して特別に仕込まれた、最高峰の限定ブレンドです。

酒齢17年以上の個性豊かな原酒を厳選し、さらに酒齢30年を超える「山崎ミズナラ樽モルト原酒」や「円熟の知多グリーン原酒」を加えて丁寧にブレンド。美しく心地よい余韻が長く続く、100周年にふさわしい特別な一杯です。

●本ボトルは、一般販売が行われない限定生産のウイスキーです。



Sake
日本酒

Warm Sake



| | |
|--|--------------------------|
| 特選 菊正宗〈兵庫〉 Tokusen Kikumasamune <Hyogo> | 一合 ¥1000 1cup (180ml) |
| 大七純米 生酏〈福島〉 Daishichi Junmai Kimoto <Fukushima> | 一合 ¥1200 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 |
| 獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸〈山口〉 Dassai 39 Junmai Daiginjo <Yamaguchi> | ¥1800 1cup (180ml) |
| 能登純米〈石川〉 Notojunmai <Ishikawa> | ¥1300 1cup (180ml) |
| 浦霞 本仕込 本醸造〈宮城〉 Urakasumi Honjikomi Honjozo <Miyagi> | ¥1000 1cup (180ml) |
| 司牡丹 船中八策 純米〈高知〉 Tsukasabotan Sennchu-hassaku Junmai <Kochi> | ¥1200 1cup (180ml) |
| 澤乃井 蒼天 純米吟醸〈東京〉 Sawanoi Soten Junmai Ginjo <Tokyo> | ¥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 |
| シャトー・ド・パランシェール フランス・ボルドー/メルロー Chateau de Parenchere Rouge France/Full〈Red〉 | Bottle | ¥8500 |
| ルイ・ジャド・ブルゴーニュ コート・ドール フランス・ブルゴーニュ/ピノ・ノワール Louis Jadot Bourgogne Cote d'Or France/Full <Red> | Bottle | ¥12000 |
| プピーユ フランス・ボルドー/メルロー Chateau Poupille France/Full <Red> | Bottle | ¥15000 |



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 |

