

卒業・入学・お祝いディナー

CELEBRATION DINNER

とり貝 うるい 白酢掛け、サスティナブルホタテの炙り 苺のドレッシング

Heart Clam, Hosta, White Vinegar,

Lightly seared Sustainably Sourced Scallop, Strawberry Dressing

お造り3種盛り合わせ

鰯炙り、快眠活魚真鯛、まぐろ赤身

Sashimi

Lightly seared Spanish Mackerel, Kaiminkatsugyo Red Sea Bream, Lean Tuna

蛤酒蒸し 春キャベツ

Sake Steamed Hamaguri Clam, Spring Cabbage

寿司盛り合わせ 8貫

玄界灘産アラ、長崎県対馬産 煮穴子、

長崎県産メサバ、ヒラマサ、車海老、中トロ、イカ、雲丹イクラ

8 Kinds of Sushi:

Genkai Sea Longtooth Grouper, Soy-simmered Genkai Sea Conger Eel,

Vinegared Nagasaki Mackerel, Yellowtail Amberjack, Kuruma Prawn,

Medium Fatty Tuna, Squid, Sea Urchin and Salmon Roe

糸島産水耕葱 なめこの赤だし汁

Miso Soup with Itoshima Hydroponic Green Onion and Nameko Mushroom

デザート

あまおう羊羹、甘夏

Dessert:

Amaou Yokan (Sweet Jellied Bean Paste), Amanatsu Citrus

お一人様 / Per Person 14,000

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.