



Hayate

前菜：

ほうれん草と茸と柿の白和え

Spinach, Mushroom and Persimmon mixed with Tofu

造里：

平政・本鮪 造り醤油 山葵

Sashimi:

Yellowtail Amberjack, Farmed Pacific Bluefin Tuna,  
Soy Sauce mixed with Kombu and Bonito Stock, Wasabi

みぞれ煮:

桜えびかき揚げ・鯛・舞茸・丸十・青唐

Simmered Dish:

Deep-Fried Sakura Shrimp, Sea Bream,  
Maitake Mushroom, Sweet Potato, Green Pepper

寿司盛り合わせ7貫:

鯛・サバ・サワラ炙り・中トロ・烏賊・ウニクラ・南関いなり

7 Kinds of Sushi:

Sea Bream, Vinegared Mackerel, Lightly Seared Spanish Mackerel,  
Medium Fatty Tuna, Squid, Sea Urchin and Salmon Roe,  
Nankan Inari (Deep-Fried Tofu)

赤だし汁：水耕葱 鯛

Miso Soup with Hydroponic Green Onion and Sea Bream

和菓子・マスカット・巨峰の水玉レモンゼリー

Wagashi, Muscat and Kyoho Grape Lemon Jelly

お一人様 / Per Person 9,600

寿司盛り合わせ8貫アップグレード： +1,650

鯛・長崎県対馬産煮穴子・サワラ炙り・車海老・長崎県産サバ・  
トロ・烏賊・雲丹いくら

8 Kinds of Assorted Sushi Upgrade:

Sea Bream, Simmered Nagasaki Tsushima Conger Eel,  
Lightly Seared Spanish Mackerel, Kuruma Prawn, Nagasaki Mackerel,  
Fatty Tuna, Squid, Sea Urchin and Salmon Roe

※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.



Homare

前菜：

ほうれん草と茸と柿の白和え・黒舞茸酒盗焼き・  
ごま豆腐厚揚げ田楽 銀杏安倍川

Spinach, Mushroom and Persimmon mixed with Tofu;  
Grilled Black Maitake Mushroom with Shuto (Salt Pickled Fish Entails);  
Deep-Fried Sesame Tofu topped with Sweet Miso,  
Fried Ginkgo Nut Seasoned with Roasted Soy Powder

土瓶蒸し：

車海老 鱧 松茸 白菜 三つ葉 スダチ

Steamed Seasonal Ingredients in Earthenware:  
Kuruma Prawn, Pike Conger, Matsutake Mushroom,  
Chinese Cabbage, Mitsuba, Sudachi

さわらソテー (ホワイトガーリックソース)

葱 ピンクペッパー 丸十 ブロccoli

Sautéed Spanish Mackerel (White Garlic Sauce),  
Green Onion, Pink Pepper, Sweet Potato, Broccoli

寿司盛り合わせ 7貫：

玄界灘産アラ・長崎県対馬産煮穴子・鱈・烏賊・雲丹イクラ・車海老・中トロ

7 Kinds of Sushi:

Genkai Sea Longtooth Grouper, Simmered Nagasaki Tsushima Conger Eel,  
Horse Mackerel, Squid, Sea Urchin and Salmon Roe,  
Kuruma Prawn, Medium Fatty Tuna

赤だし汁：水耕葱 鯛

Miso Soup with Hydroponic Green Onion and Sea Bream

和菓子・マスカット・巨峰の水玉レモンゼリー

Wagashi, Muscat and Kyoho Grape Lemon Jelly

お一人様 / Per Person 14,000

御造りの追加オプション： + 1,500

天然鯛・鮪・胡麻サバ

Wild Sea Bream, Tuna, Mackerel mixed with Sesame

※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.



Shizuku

季節の前菜盛り合わせ：

ほうれん草と茸と柿の白和え・黒舞茸酒盗焼き・ごま豆腐厚揚げ田楽 銀杏安倍川・  
鮪燻製・炙りサーモン亀甲あん プロッコリー

Spinach, Mushroom and Persimmon mixed with Tofu;  
Grilled Black Maitake Mushroom with Shuto (Salt Pickled Fish Entrails);  
Deep-Fried Sesame Tofu topped with Sweet Miso,  
Fried Ginkgo Nut Seasoned with Roasted Soy Powder; Smoked Tuna;  
Lightly Seared Salmon with Thick Soy Sauce, Broccoli

造里：ふぐ刺し ポン酢・河豚皮・赤卸・葱・すだち

Sashimi: Blowfish, Ponzu, Blowfish Skin, Grated Red Pepper and Daikon,  
Green Onion, Sudachi

土瓶蒸し：車海老 鱧 松茸 白菜 三つ葉 スダチ

Steamed Seasonal Ingredients in Earthenware:

Kuruma Prawn, Pike Conger, Matsutake Mushroom, Chinese Cabbage, Mitsuba, Sudachi

黒毛和牛ステーキ ゴマダレ・柚子胡椒

Japanese Black Beef Steak, Sesame Sauce, Yuzu Pepper

桜海老かき揚げ 松茸 丸十 青唐 ・ 煎り出汁 柚子卸

Deep-Fried Sakura Shrimp, Matsutake Mushroom, Sweet Potato, Green Pepper;  
Bonito Stock mixed with Light Soy Sauce and Kombu, Grated Yuzu

寿司盛り合わせ 7 貫：

アラ・長崎県対馬産煮穴子・車海老・長崎県産サバ・中トロ・  
ウニクラ・焼き松茸・南関いなり（別盛）

7 Kinds of Sushi:

Longtooth Grouper, Simmered Nagasaki Tsushima Conger Eel, Kuruma Prawn,  
Nagasaki Mackerel, Medium Fatty Tuna, Sea Urchin and Salmon Roe,  
Grilled Matsutake Mushroom, Nankan Inari (Deep-Fried Tofu)

赤だし汁：水耕葱 鯛

Miso Soup with Hydroponic Green Onion and Sea Bream

和菓子・マスカット・巨峰の水玉レモンゼリー

Wagashi, Muscat and Kyoho Grape Lemon Jelly

お一人様 / Per Person 16,500

※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.