



前菜：

苺と黒豆の白和え・サバの燻製

Strawberry and Black Beans mixed with Tofu; Smoked Mackerel

造里：

鯛・鮪・烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi:

Sea Bream, Tuna, Squid

Soy Sauce mixed with Kombu and Bonito Stock, Wasabi

鮫肝茶碗蒸し 銀あん 柚子

Monkfish Liver steamed Egg Custard,
Thick Kudzu Sauce, Yuzu

寿司盛り合わせ 7 貫:

あら・鰆サバ・かます炙り・トロ・ヒラス・ウニイクラ・サワラ炙り

7 Kinds of Sushi:

Longtooth Grouper, Vinegared Mackerel, Lightly Seared Barracuda, Fatty Tuna,
Yellowtail Amberjack, Sea Urchin and Salmon Roe, Lightly Seared Spanish Mackerel

赤だし汁：葱 南関あげ

Miso Soup with Spring Onion and Nankan-Age (Fried Tofu)

リンゴ羊羹・メロン

Apple Yokan (Red Bean Confectionary), Melon

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

あら・煮穴子・サワラ炙り・車海老・鰆サバ・トロ・烏賊・雲丹いくら

8 Kinds of Assorted Sushi Upgrade:

Longtooth Grouper, Simmered Conger Eel,
Lightly Seared Spanish Mackerel, Kuruma Prawn, Vinegared 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.



前菜：

苺と黒豆の白和え・サバの燻製 胡麻豆腐燻製・クワイ煎餅

Strawberry and Black Beans mixed with Tofu;
Smoked Mackerel, Smoked Sesame Tofu; Fried Arrow Head Tuber Chips

きんき煮付け 揚げ茄子 ししとう 木の芽

Simmered Broadbanded Thornyhead,
Fried Eggplant, Shishito Pepper, Kinome Leaf

土瓶蒸し：

車海老 鰐 松茸 三つ葉 スダチ

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

さわらソテー ほうれん草のソース ピンクペッパー 芽キャベツ

Sautéed Spanish Mackerel, Spinach Sauce, Pink Pepper, Brussel Sprouts

寿司盛り合わせ 7貫：

鯛・かます炙り・烏賊・ウニイクラ・車海老・中トロ・ヒラス

7 Kinds of Sushi:

Sea Bream, Lightly Seared Barracuda, Squid, Sea Urchin and Salmon Roe,
Kuruma Prawn, Medium Fatty Tuna, Yellowtail Amberjack

赤だし汁：葱 南関あげ

Miso Soup with Spring Onion and Nankan-Age (Fried Tofu)

リンゴ羊羹・メロン

Apple Yokan (Red Bean Confectionary), Melon

お一人様 / Per Person 14,000

御造りの追加オプション： + 1,500

サワラ炙り・鮪 造り醤油 山葵

Lightly seared Spanish Mackerel, Tuna
Soy Sauce mixed with Kombu and Bonito Stock, Wasabi

※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.



季節の前菜盛り合わせ：

苺と黒豆の白和え・サバの燻製・クワイ煎餅・鮪皮煮凝り・牛すじと蒟蒻の煮込み
Strawberry and Black Beans mixed with Tofu; Smoked Mackerel;
Fried Arrow Head Tuber Chips; Jellied Tuna Skin; Simmered Beef Tendon and Konjac

ふぐ 漬け鮪のお造り

ポン酢・河豚皮・赤卸・葱・すだち

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

土瓶蒸し：車海老 鰻 松茸 三つ葉 スダチ

Steamed Seasonal Ingredients in Earthenware:
Kuruma Prawn, Pike Conger, Matsutake Mushroom, Mitsuha, Sudachi

銀鱈西京焼き 胡麻豆腐燻製、クワイ煎餅、はじかみ

Grilled Cod with Saikyo Miso, Smoked Sesame Tofu,
Fried Arrow Head Tuber Chips, Pickled Ginger Shoot

河豚から揚げ すだち

Fried Blowfish, Sudachi

寿司盛り合わせ 8 貫：

あら・煮穴子・ヤリイカ・ヒラス・中トロ・ふぐ白子・サワラ炙り・生鯖

8 Kinds of Sushi:

Longtooth Grouper, Simmered Conger Eel,
Spear Squid, Yellowtail Amberjack, Medium Fatty Tuna,
Blowfish Soft Roe, Lightly Seared Spanish Mackerel, Mackerel

赤だし汁：葱 南関あげ

Miso Soup with Spring Onion and Nankan-Age (Fried Tofu)

リンゴ羊羹・メロン

Apple Yokan (Red Bean Confectionary), Melon

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.