

#### 前菜:

#### いかのぬた和え クコの実 イカゲソ ネギ 人参

Squid mixed with vinegared miso and goji berry, squid tentacles, spring onion, carrot

## 白魚カチン蒸し(白魚 餅 三つ葉) 銀あんかけ 柚子

Steamed egg custard with rice cake (white fish, rice cake and mitsuba), thick kudzu sauce, yuzu

# 天婦羅:

桜鯛・桜エビかき揚げ・春野菜3種

Tempura:

Cherry anthias, deep-fried battered sakura shrimp, 3 kinds of spring vegetables

## 寿司盛り合わせ 5 貫: 鯛・〆サバ・鮪・平政・烏賊

5 kinds of assorted sushi: Sea bream, vinegared mackerel, tuna, yellowtail amberjack, squid

赤だし汁:平政あら ネギ 山椒

Miso soup with yellowtail amberjack head, spring onion and japanese pepper

#### 桜餅 マンゴームース

Sakuramochi (sweet pink-colored rice stuffed with red bean paste), mango mousse

お一人様 / Per Person 4,650



#### 前菜

# いかのぬた和え クコの実・ ご豆腐桜チップ燻製 みたらしあん 振り柚子

Squid mixed with vinegared miso and goji berry, godofu smoked with sakura chips, thick sweet soy sauce, grated yuzu skin

#### 造里:桜鯛・鮪 造り醬油 山葵

Sashimi: cherry anthias, tuna, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

# 白魚カチン蒸し(白魚 餅 三つ葉) 銀あんかけ 柚子

Steamed egg custard with rice cake (white fish, rice cake and mitsuba), thick kudzu sauce, yuzu

## さわら西京焼き ウドきんぴら 花びらゆり根

Grilled spanish mackerel with saikyo miso, stir-fried shredded mountain asparagus flavored with soy sauce and sesame, flower-shaped lily bulb

## 寿司盛り合わせ5貫: 平政・アラ・しめ鯖・烏賊・中とろ

5 kinds of assorted sushi: Yellowtail amberjack, longtooth grouper, vinegared mackerel, squid, medium fatty tuna

#### 赤だし汁:平政あら ネギ 山椒

Miso soup with yellowtail amberjack head, spring onion and japanese pepper

#### 桜餅 マンゴームース

Sakuramochi (sweet pink-colored rice stuffed with red bean paste), mango mousse

お一人様 / Per Person 6,900

※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.