

前菜: 新もずく 香梅山芋 碇防風

Appetizer: mozuku seaweed, plum-flavored grated yam, american silvertop

桜鯛の茶碗蒸し(鯛 筍 桜花) 銀あんかけ 三つ葉 桜麩

Steamed egg custard with cherry anthias (sea bream, bamboo shoots, cherry blossoms), thick kudzu gravy, mitsuba, sakura-shaped fu (wheat gluten)

天婦羅:

海老 新玉ねぎ 春野菜3種

Tempura: prawn, onion, 3 kinds of spring vegetables

寿司盛り合わせ 5 貫: 鯛・〆鯖・鮪・平政・サワラ炙り

5 kinds of assorted sushi: Sea bream, vinegared mackerel, tuna, yellowtail amberjack, lightly seared Spanish mackerel

赤だし汁:新ワカメ ネギ 山椒

Miso soup with spring wakame seaweed, green onion and sansho pepper

桜かんざらし

Sakura kanzarashi (round rice flour dumpling in syrup)

お一人様 / Per Person 4,650



前菜:

新もずく 香梅山芋 碇防風・胡麻豆腐 シラス山椒煮

Appetizer: mozuku seaweed, plum-flavored grated yam, american silvertop; sesame tofu, simmered baby sardine with japanese pepper

造里:初鰹たたき ポン酢 赤卸し 葱

Sashimi: spring bonito tataki, ponzu, grated red chili, green onion

桜鯛の茶碗蒸し(鯛 筍 桜花) 銀あんかけ 三つ葉 桜麩

Steamed egg custard with cherry anthias (sea bream, bamboo shoots, cherry blossoms), thick kudzu gravy, mitsuba, sakura-shaped fu (wheat gluten)

キンキ煮つけ 揚げ茄子 新ワカメ 木の芽

Simmered broadbanded thornyhead with soy, fried eggplant, spring wakame, kinome leaf

寿司盛り合わせ6貫:

平政・鯛・〆鯖・烏賊・中とろ・雲丹いくら

6 kinds of sushi: yellowtail amberjack, sea bream, vinegared mackerel, squid, medium fatty tuna, sea urchin and salmon roe

赤だし汁:新ワカメ ネギ 山椒

Miso soup with spring wakame seaweed, green onion and sansho pepper

桜かんざらし

Sakura kanzarashi (round rice flour dumpling in syrup)

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.