



前菜：

海月と胡瓜 若芽の酢の物

Appetizer: vinegared jellyfish, cucumber and wakame seaweed

海鮮茶碗蒸し 順才 三つ葉

Steamed egg custard with seafood,
watershield and mitsuba

天婦羅：

海老 鱈 野菜3種

Tempura: prawn, smelt-whittings, 3 kinds of vegetables

寿司盛り合わせ 5貫：

鯛・鰭鯖・鮪・平政・烏賊

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

赤だし汁：茗荷 薄揚げ 葱 山椒

Miso soup with japanese ginger, fried thin tofu,
green onion and japanese pepper

パナコッタ紫陽花見立て ミント

Panna cotta with hydrangea jelly, mint

お一人様 / Per Person 4,650

※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.

華月

Kagetsu

前菜：

海月と胡瓜 若芽の酢の物
胡麻豆腐 木の芽味噌掛け

Appetizer: vinegared jellyfish, cucumber and wakame seaweed;
sesame tofu with kinome miso

造り：鯛 鮪 山葵 造り醤油

Sashimi: sea bream, tuna,
wasabi, soy sauce mixed with kombu and bonito stock

海鮮茶碗蒸し 順才 三つ葉

Steamed egg custard with seafood,
watershield and mitsuba

すずき胡麻塩焼き

レモン はじかみ

Grilled seabass with sesame salt,
lemon, pickled ginger shoots

寿司盛り合わせ 6貫：

あら・平政・メカジキ・烏賊・中トロ・雲丹いくら

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

赤だし汁：茗荷 薄揚げ 葱 山椒

Miso soup with Japanese ginger, fried thin tofu,
green onion and japanese pepper

パナコッタ紫陽花見立て ミント

Panna cotta with hydrangea jelly, mint

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.