

花蓮

Karen

八寸

鱧と夏野菜のピリ辛 (ゴーヤ 赤黄パプリカ 玉葱)・
彩り素麺 (干し椎茸と鰹と昆布の素麺出汁) 薬味 (茗荷 葱 おろししょうが)・
フラワーサラダ 手作り人参ドレッシングをかけて

Appetizers: Spicy pike conger and summer vegetables
(bitter melon, red and yellow capsicum, onion);
colorful somen noodles (dried shiitake mushroom, bonito and kombu kelp dashi),
garniture (Japanese ginger, green onion, grated ginger);
flower salad with home-made carrot dressing

寿司 5貫

鰻磯辺重ね寿司・穴子笹寿司・平政包み寿司・
炙りトロ包み寿司・海老のバジルソース寿司

5 kinds of Sushi:

Eel and laver layered sushi, sushi with conger eel wrapped in bamboo leaf,
yellowtail amberjack sushi roll, lightly seared tuna sushi roll,
sushi with shrimp and basil sauce

カクテル寿司

サーモン・錦糸玉子・鮪・アボカド・イクラ・ウニ

Cocktail Sushi:

salmon, shredded omelet, tuna, avocado, salmon roe and sea urchin

蒸し物

鰹出汁が効いた海鮮茶碗蒸し

Bonito stock-flavored steamed egg custard with seafood

デザート

かんざらし・彩りフルーツゼリー・わらび餅

シェフのおすすめ洋菓子 2 種

選べる和菓子

Dessert:

Kanzarashi (round rice flour dumpling in syrup); colorful fruits jelly;
Warabimochi (Bracken-starch dumpling)

2 kinds of Chef's recommended Western desserts

Your choice of wagashi

お一人様 / Per Person 5,800 (通常席/Regular Seat)

お一人様 / Per Person 6,000 (オーシャンビュー席/Ocean View Seat)

※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.