

花蓮

Karen

八寸

牛ロース肉のアスパラ巻き 吹寄せ 銀杏丸十、紅葉人参、木の葉丸十
フラワーサラダロール (チーズ、明太子) バジルソースをかけて

A tenderloin wrapped asparagus; fried ginkgo leaf-shaped sweet potato,
autumn leaf-shaped carrot and sweet potato
Flower salad roll (mentaiko with cheese) with basil sauce

寿司 5 貫

鯛梅しそ握り・トロ重ね握り・烏賊飾り切りの握り・
カリフォルニアロール・焼きサバ押し寿司

5 kinds of Sushi:

Sushi with sea bream, red perilla and Japanese plum, layered sushi with tuna,
sushi with squid, california roll,
pressed sushi with grilled mackerel

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

きのこの土瓶蒸し

海老、鱧、銀杏、舞茸、占地、三つ葉、酢橘

Steamed mushroom in earthenware pot with shrimp, pike conger,
ginkgo nut, maitake and shimeji mushroom with sudachi

デザート

和ティラミス・モンブラン・柚子の香りのかんざらし
抹茶ブランマンジェ・お萩

選べる和菓子

Dessert:

Japanese-style tiramisu, Mont blanc, Yuzu-flavored kanzarashi (Round rice flour dumpling in syrup)
Matcha blanc manger, Ohagi (Rice cake coated with sweet red bean paste)
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.