

年末年始ディナー A

End of Year & New Year Dinner A

前菜

菊菜、蒟蒻、茸のお浸し・菊花こはだ紅白膾・田作り、ばい貝

Assorted Appetizers

Simmered garland chrysanthemum, konjac and mushroom, Vinegared shredded carrot and Japanese white radish with gizzard shad and chrysanthemum, Candied dried small sardines, simmered Japanese ivory shell

河豚茶碗蒸し ぽん酢あん 赤卸し 葱

Steamed egg custard with blowfish, ponzu sauce, grated red chili, green onion

天婦羅

海老・烏賊・野菜三種

Tempura

Prawn, Squid, 3 kinds of vegetables

寿司盛り合わせ 7貫

鯛・〆鯖・とろ・烏賊・雲丹いくら・サーモン・鰤

Assorted 7 kinds of Sushi

Sea bream, vinegared mackerel, fatty tuna, squid, sea urchin and salmon roe, salmon, yellowtail

赤だし汁:葱 生なめこ、巻き麩

Miso soup with green onion, nameko mushroom and rolled fu (Wheat gluten)

苺と黒豆の羊羹・メロン

Jellied strawberry with black beans, Melon

お一人様 / Per Person 16,000

*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。

^{*}All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.



年末年始ディナー B

End of Year & New Year Dinner B

前菜

あん肝 ポン酢のエスプーマ・タラバガニ、水菜、菊花のお浸し・鮪しぐれ煮・叩き香梅山芋掛け

Assorted Appetizers

Monkfish liver with ponzu espuma,

Poached king crab, potherb mustard and chrysanthemum, Simmered tuna with grated Japanese white radish, Japanese plum and yam,

お造り

天然鯛・サワラ炙り・本鮪トロ

本わさび、TOMOZUNA特製刺身醬油

Wild sea bream, Lightly seared Spanish mackerel, Pacific bluefin tuna Wasabi, Tomozuna special sashimi soy sauce

鮟肝茶碗蒸し ポン酢あん 葱 赤卸し

Steamed egg custard with monkfish liver

銀ダラ西京焼き

Grilled cod with saikyo miso

黒毛和牛ステーキ 和風みそだれ

Black beef steak, Japanese miso sauce

寿司盛り合わせ、特上7貫

煮穴子炙り・あら・鰤・大トロ・うに いくら・帆立・ヤリイカ

Assorted 7 kinds of Deluxe Sushi

Lightly seared simmered conger eel, longtooth grouper, yellowtail, fatty tuna, sea urchin and salmon roe, scallop, spear squid

赤だし汁:葱 南関あげ あおさ

Miso soup with spring onion, fried tofu and sea lettuce

羊羹 フレッシュ苺のソース 星形のレモンゼリーを敷いて、赤肉メロン

Yokan (Jellied red beans), fresh strawberry sauce star-shaped lemon jelly, Cantaloupe

お一人様 / Per Person 20.000

※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。



年末年始ディナー C

End of Year & New Year Dinner C

前菜

菊菜、蒟蒻、茸のお浸し・菊花こはだ紅白膾・からすみ大根、慈姑煎餅・田作り、ばい貝 Assorted Appetizers

Simmered garland chrysanthemum, konjac and mushroom
Vinegared shredded carrot and Japanese white radish with gizzard shad and
chrysanthemum, Sliced dried mullet roe with Japanese white radish, arrowhead chips,
Candied dried small sardines, simmered Japanese ivory shell

河豚刺し ぽん酢、河豚皮、赤卸、葱、すだち

Blowfish

Ponzu, blowfish skin, grated red chili, green onion, sudachi

河豚茶碗蒸し ぽん酢あん 赤卸し 葱

Steamed egg custard with blowfish, ponzu sauce, grated red chili, green onion

和牛ステーキ 敷玉ねぎ、真名鰹西京焼き 慈姑煎餅、はじかみ

Japanese beef steak, sliced onions and grilled butterfish with Saikyo miso,
Arrowhead chips, pickled ginger shoots

鮟鱇香り揚げ 青唐、カボス

Fried monkfish with garlic and ginger, green pepper, kabosu

寿司盛り合わせ 8貫

鯛・煮穴子・烏賊・鰤・中トロ・うに いくら・帆立・生鯖

Assorted 8 kinds of Sushi

Sea bream, simmered conger eel, squid, yellowtail, medium fatty tuna, sea urchin and salmon roe, scallop, mackerel

赤だし汁:葱 生なめこ、巻き麩

Miso soup with green onion, nameko mushroom and rolled fu (Wheat gluten)

苺と黒豆の羊羹・メロン

Jellied strawberry with black beans, Melon

お一人様 / Per Person 24.000

※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.