

# 花蓮

Karen

## 八寸

焼きたらば蟹 ホワイトアスパラのピクルス 土佐酢ジュレ  
ハトシ・五島うどん湯葉巻き 温うどんの出汁 葱卸し生姜

Grilled king crab, pickled white asparagus, Tosa vinegar gelée  
Hatoshi (deep-fried shrimp sandwich)

Goto udon rolled with yuba (tofu skin), dashi, green onion and grated ginger

## 寿司

河豚と雲丹・帆立昆布締め・とろいくら掛け

(手毬寿司) オクラおぼろ昆布巻き・香梅山芋・重ねラディッシュ・鯖寿司 芽生姜  
Sushi:

Blowfish and sea urchin, kombu-marinated scallop, fatty tuna and salmon roe,  
(Ball-shaped sushi)

Okra with kombu, Japanese plum mixed with yam, layered radish, mackerel  
Ginger buds

## ミニ海鮮ちらし

鯛・サーモン・鮪・いくら・中具・桜でんぶ 錦糸卵 胡瓜 木の芽

Cocktail Sushi:

Sea bream, salmon, tuna, salmon roe, simmered gourd and shiitake, sakura fish floss  
Shredded omelette, cucumber, sansho leaf

## 赤出汁

葱 あおさ 南関揚げ

Miso soup:

Miso soup with green onion, sea lettuce and dried tofu

## デザート

ベリーの羊羹・三層になった大福・レモンムースのヴェリーネクラッシュナッツ クッキー ミント)  
バスクチーズケーキ・ミニクレープ フレッシュ苺のソース

選べる和菓子

Dessert:

Berry yokan (Jellied red bean paste), daifuku stuffed with sweet potato,  
Lemon mousse verrine (with crushed nuts, cookies, mint), Basque cheesecake

Mini crepe, fresh strawberry sauce

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.