

## お祝い特別ランチコース Celebration Lunch special course

### 前菜：

水菜と桜鯛のお浸し ラディッシュ 呉豆腐 旨味出汁 山葵

Appetizer:

Blanched potherb mustard and cherry anthias, radish

Godofu, bonito stock, wasabi

お造り：鯛 鮪赤身 造り醤油 山葵

Sashimi:

Sea bream, lean tuna, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

### 茶碗蒸し：

白魚 若竹蒸し 三つ葉 銀餡掛け 桜麩

Steamed egg custard with white fish and bamboo shoots, mitsuba,

kudzu and bonito sauce, cherry blossom-shaped fu (wheat gluten)

祝い鯛の西京焼き 独活の金平 はじかみ

Grilled whole sea bream with Saikyo miso,

Stir-fried shredded mountain asparagus, vinegared ginger shoot

### 寿司盛り合わせ5貫：

アラ・中とろ・平政・烏賊・鰯

5kinds of sushi：

Longtooth grouper, medium fatty tuna,  
yellowtail amberjack, squid, vinegared mackerel

赤だし汁：春キャベツ 葱

Miso soup with spring cabbage and spring onion

塩豆大福

Salted soft rice cake stuffed with sweet bean paste

お一人様 / per person 7,000

※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.

お祝い特別ディナーコース  
Celebration Lunch special course

前菜：

水菜と芹と桜鯛のお浸し ラディッシュ 呉豆腐 旨味出汁 山葵

Appetizer:

Blanched potherb mustard, Japanese parsley and cherry anthias, radish  
Godofu, bonito stock, wasabi

お造り：鯛 鮪赤身 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi:

Sea bream, lean tuna, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

茶碗蒸し：白魚と若竹蒸し 三つ葉 銀あんかけ 桜麩

Steamed egg custard with white fish and bamboo shoots, mitsuba,  
kudzu and bonito sauce, cherry blossom-shaped fu (wheat gluten)

祝い小鯛の姿焼き（西京焼き 若狭焼き） 独活の金平 はじかみ

Grilled small whole sea bream with scales (with Saikyo miso)

Stir-fried shredded mountain asparagus, vinegared ginger shoot

寿司盛り合わせ6貫：

平政・鯛・鰯・車海老・大とろ・雲丹いくら

6 kinds of sushi:

Yellowtail amberjack, sea bream, vinegared mackerel,  
Kuruma prawn, fatty tuna, sea urchin and salmon roe

赤だし汁：春キャベツ 葱

Miso soup with spring cabbage and spring onion

梅最中抹茶アイス（オレンジ キウイ イチゴ 餡子） メロン

Matcha ice cream in plum blossom-shaped wafer  
(Orange, kiwi, strawberry, sweet bean paste), melon

お一人様 / per person 1,4000

※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.