

颯 Hayate

前菜：水菜と芹と桜鯛のお浸し ラディッシュ 独活の金平 菜の花唐墨和え

Appetizer:

Blanched potherb mustard, Japanese parsley and cherry anthias, radish
Stir-fried udo, canola flower and dried mullet roe

向付け：温呉豆腐 旨味出汁 花びら百合根 山葵 桜花

2nd appetizer: Hot godofu, bonito stock, lily bulb, wasabi, cherry blossoms

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)

天婦羅：桜鯛 穴子 桜海老かき揚げ（新玉葱 三つ葉 桜海老）

落の臺 スナップえんどう

Tempura: Cherry anthias, conger eel, deep-fried battered sakura shrimp,
Butterbur sprout, snap peas

寿司盛り合わせ7貫：

鯛・鰯・鯖・平政・中とろ・烏賊・いくら・サワラ炙り

7 kinds of Sushi:

Sea bream, vinegared mackerel, yellowtail amberjack, medium fatty tuna,
squid, salmon roe, lightly seared Spanish mackerel

赤だし汁：春キャベツ 葱

Miso soup with spring cabbage and spring onion

桜餅 ブラッドオレンジ キウイ 苺

Sakuramochi (Sweet pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste),
Blood orange, kiwi, strawberry

お一人様 / per person 9,600

寿司盛り合わせ8貫アップグレード： + 1,650

アラ・穴子・平政・車海老・鯖・大とろ・烏賊・雲丹いくら

8 kinds of assorted sushi upgrade:

Longtooth grouper, simmered conger eel, yellowtail amberjack,
kuruma prawn, mackerel, fatty tuna, squid, sea urchin and salmon roe

※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.



Homare

前菜：水菜と芹と桜鯛のお浸し ラディッシュ
鯛真子と落の旨煮 桜麩 独活の金平 菜の花唐墨和え

Appetizer:

Blanched potherb mustard, Japanese parsley and cherry anthias, radish,
Simmered sea bream soft roe and Giant butterbur stalk,
cherry blossom-shaped fu (wheat gluten), stir-fried udo, canola flower and dried mullet roe

向付け：温呉豆腐 旨味出汁 花びら百合根 山葵 桜花

2nd appetizer: Hot godofu, bonito stock, lily bulb, wasabi, cherry blossoms

煮物：豚の角煮 和辛子 新じゃが スナップえんどう

Hot Dish: Braised pork, Japanese mustard, spring potato, sap peas

焼き物：太刀魚塩焼き かぼす 染卸し 落の薑田楽 新じゃが木の芽味噌

Grilled cutlassfish, kabosu, grated white radish with soy sauce

Grilled butterbur sprout with miso paste, spring potato and kinome miso

寿司盛り合わせ7貫:

アラ・サワラ炙り・鰹・烏賊・雲丹いくら・中とろ・穴子

7 kinds of sushi:

Longtooth grouper, lightly seared Spanish mackerel, horse mackerel,
squid, sea urchin and salmon roe, medium fatty tuna, conger eel

赤だし汁：春キャベツ 葱

Miso soup with spring cabbage and spring onion

桜餅 ブラッドオレンジ キウイ 苺

Sakuramochi (Sweet pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste),
Blood orange, kiwi, strawberry

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション： + 1,500

桜鯛 鯖 胡麻醤油 山葵

Sashimi upgrade + 1,500:

Cherry anthias, mackerel,

Sesame soy sauce, wasabi

※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.



前菜：水菜と芹と桜鯛のお浸し ラディッシュ バイ貝旨煮 鯛真子と落の旨煮 桜麩

Appetizer:

Blanched potherb mustard, Japanese parsley and cherry anthias, radish,
Simmered Japanese babylon shell, simmered sea bream soft roe and
Giant butterbur stalk, cherry blossom-shaped fu (wheat gluten)

向付け：温呉豆腐 旨味出汁 花びら百合根 山葵 桜花

2nd appetizer: Hot godofu, bonito stock, lily bulb, wasabi, cherry blossoms

お造り：鯛 中とろ 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi:

Sea bream, medium fatty tuna, squid, soy sauce with kombu-bonito stock, wasabi

温物：浅利と桜鯛のアクアパッツァ かぼす スナップえんどう 新じゃが 芹

Steamed Dish: Japanese-style acqua pazza with shortneck clam and
cherry anthias, kabosu, snap peas, spring potato, Japanese parcel

焼き物：黒毛和牛菜の花巻き 桑焼きソース 敷大根餅 独活の金平 落の薑田楽

Grilled Dish:

Grilled Japanese black beef rolled with canola flower, sweet soysauce, turnip cake,
Stir-fried udo, grilled butterbur sprout with miso paste

寿司盛り合わせ 7 貫：

アラ・穴子・サワラ炙り・平政・中とろ・雲丹いくら・鯖

7kinds of Sushi:

Longtooth grouper, conger eel, lightly seared Spanish mackerel,
yellowtail amberjack, medium fatty tuna, sea urchin and salmon roe, mackerel

赤だし汁：春キャベツ 葱

Miso soup with spring cabbage and spring onion

桜餅 ブラッドオレンジ キウイ 苺

Sakuramochi (Sweet pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste),
Blood orange, kiwi, strawberry

お一人様 / per person 16,500

※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.