

花蓮

Karen

八寸

鮪のピリ辛煮 (鮪 鮪皮) 玉葱 赤黄パプリカ 白茄子
和牛 角切り生パン粉のヒレカツ 胡麻と玉葱の和風ソース
アボカド スッキーニ 海老の湯葉蒸し 温和風出汁 葱 卸し生姜

Spicy simmered tuna and tuna skin, onion, red and yellow capsicums, white eggplant
Bread crusted Japanese beef tenderloin, Japanese-style sesame and onion sauce
Steamed yuba (Tofu skin) with avocado, zucchini and shrimp,
dashi, green onion, grated ginger

寿司

平政編み込み寿司 とろ振り切り寿司 車海老炙り寿司
フラワーいなり寿司 (サーモン・烏賊・鮪・花造り 雲丹・いくら
敷あおさ 芽紫蘇 スプラウト エディブルフラワー) 芽生姜

Assorted Sushi:

Yellowtail amberjack, tuna, lightly seared kuruma prawn,
Flower inarisushi (Pouched vinegared rice in sweetened fried tofu)
(Salmon, squid, tuna, sea urchin, salmon roe,
sea lettuce, perilla sprout, sprout, edible flower)

ミニ彩り華ちらし

鯛・サーモン・鮪・いくら・中具・桜でんぶ 錦糸卵 赤黄緑プチトマト

Mini colorful chirashi-sushi:

Sea bream, salmon, tuna, salmon roe, simmered gourd and shiitake,
pink-colored white fish flakes, shredded thin omelette,
red, yellow and green cherry tomatoes

赤出汁

葱 なめこ 南関揚げ

Miso soup:

Miso soup with spring onion, nameko mushroom and fried tofu

デザート

ローズ羊羹 葛饅頭 ブルーベリームースのヴェリーネ (クラッシュナッツ クッキー ミント)
ペストリー作 洋菓子 フレッシュ苺と餡子の手包みクレープ

選べる和菓子

Dessert:

Rose yokan (Jellied red bean paste), kudzu dumpling,
Blueberry mousse verrine (Crushed nuts, cookies, mint)
Dessert from Pastry, fresh strawberry and sweet red bean paste crepe
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.