



Hayate

前菜：新水雲 山芋 ルッコラ 片栗と桜海老のお浸し
Appetizer: Spring mozuku seaweed, yam and rocket,
Blanched dogtooth violet and sakura shrimp

向付け：温胡麻豆腐 旨味出汁 ピース 花びら百合根
2nd appetizer: Hot sesame tofu, bonito stock, peas, lily bulb,

お造り：桜鯛 初鯉 造り醤油 山葵
Sashimi: Cherry anthias, spring bonito,
soy sauce with kombu-bonito stock, wasabi

天婦羅：海老 烏賊 桜鯛 タラの芽 踏の薑(薑菜) 筍 桜塩 かぼす
Tempura: Prawn, squid, cherry anthias,
angelica-tree shoots, tsubomina(mustard green shoots), bamboo shoots,
sakura salt, kabosu

寿司盛り合わせ6貫：
鯛・鰯・平政・中とろ・烏賊・雲丹
6kinds of Sushi:
Sea bream, vinegared mackerel, yellowtail amberjack,
medium fatty tuna, squid, sea urchin

赤だし汁：明日葉 なめこ 葱
Miso soup with ashitaba, nameko mushroom and spring onion

桜かんざらし(桜花 苺 マンゴー) 甘夏みかん
Sakura kanzarashi (Round rice flour dumpling in syrup),
cherry blossoms, strawberry, mango, Amanatsu

お一人様 / per person 9,600

寿司盛り合わせ7貫アップグレード： + 1,650
アラ・穴子・平政・車海老・細魚・大とろ・雲丹いくら
7 kinds of assorted sushi upgrade:
Longtooth grouper, conger eel, yellowtail amberjack,
kuruma prawn, Japanese halfbeak, fatty tuna, 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：新水雲 山芋 ルッコラ

片栗と桜海老のお浸し 焼きそら豆 炙り筍

Appetizer: Spring mozuku seaweed, yam and rocket

Blanched dogtooth violet and sakura shrimp

Grilled broad beans, lightly seared bamboo shoots

向付け：温胡麻豆腐 旨味出汁 ピース 花びら百合根

2nd appetizer: Hot sesame tofu, bonito stock, peas, lily bulb

煮物：じゃが芋饅頭（銀杏 椎茸 百合根 豚角煮）ピース餡 桜花 アスパラ

Hot Dish:

Potato dumpling (Gingko nut, shiitake mushroom, lily bulb, braised pork),

Pea sauce, cherry blossoms, asparagus

焼き物：甘鯛若狭焼 敷じゃが餅 金山寺山芋 矢羽根蓮根

Grilled tilefish with scales, potato cake, Kinzanji miso and yam, lotus root

寿司盛り合わせ7貫:

アラ・平政・細魚・雲丹いくら・車海老・中とろ・穴子

7 kinds of sushi:

Longtooth grouper, yellowtail amberjack, Japanese halfbeak,

sea urchin and salmon roe, Kuruma prawn, medium fatty tuna, conger eel

赤だし汁：明日葉 なめこ 葱

Miso soup with ashitaba, nameko mushroom and spring onion

桜かんざらし（桜花 苺 マンゴー）

甘夏みかん

Sakura kanzarashi (Round rice flour dumpling in syrup),

cherry blossoms, strawberry, mango, Amanatsu

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション： + 1,500

鯛 鯉 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade + 1,500:

Seabream, bonito, squid,

soy sauce with kombu-bonito stock, 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.



Shizuku

前菜：新水雲 山芋 ルッコラ 片栗と桜海老のお浸し
焼きそら豆 炙り筍 鯖の燻製

Appetizer: Spring mozuku seaweed, yam and rocket,
Blanched dogtooth violet and sakura shrimp,
Grilled broad beans, lightly seared bamboo shoots, smoked mackerel

向付け：温胡麻豆腐 旨味出汁 ピース 花びら百合根

2nd appetizer: Hot sesame tofu, bonito stock, peas, lily bulb,

お造り：桜鯛 初鯉 細魚 造り醤油 山葵

Sashimi:

Cherry anthias, spring bonito, Japanese halfbeak,
soy sauce with kombu-bonito stock, wasabi

焼き物：桜鯛塩焼き桜葉包み焼き 玉味噌 苺 アスパラ 金山寺山芋 矢羽根蓮根

Grilled Dish:

Grilled cherry anthias wrapped with cherry leaf, egg miso sauce, strawberry, asparagus,
Yam mixed with Kinzanji miso, lotus root

揚げ物：帆立 車海老 白魚かき揚げ 踏の薑（蕾菜）桜塩 かぼす

Fried Dish:

Deep-fried battered scallop, kuruma prawn and white fish,
Tsubomina, sakura salt, kabosu

寿司盛り合わせ7貫：

アラ・穴子・烏賊・平政・中とろ・雲丹いくら・生鯖

7kinds of Sushi:

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

赤だし汁：明日葉 なめこ 葱

Miso soup with ashitaba, nameko mushroom and spring onion

桜かんざらし（桜花 苺 マンゴー）

甘夏みかん

Sakura kanzarashi (Round rice flour dumpling in syrup),
cherry blossoms, strawberry, mango, Amanatsu

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.