

前菜:鱧の南蛮漬け クレソン アスパラ豆腐 旨味出汁 山葵

Appetizer:

Vinegared pike conger, watercress, asparagus and tofu, bonito dashi, wasabi

お造り:鰹の叩き ポン酢 葱 赤卸し

Sashimi: Bonito tataki, ponzu, green onion, grated red chili

茶碗蒸し:

えんどう豆の茶碗蒸し(胡麻豆腐 白きくらげ 海老 百合根)ピース餡

Steamed egg custard with snow peas (Sesame tofu, snow fungus, shrimp, lily bulb), pea sauce

天婦羅:車海老 穴子 きびなご 南瓜 こごみ 牛蒡

Tempura:

Kuruma prawn, conger eel, silver-stripe round herring, pumpkin, fiddlehead sprouts, burdock

寿司盛り合わせ6貫:

鯛・〆鯖・平政・中とろ・烏賊・雲丹いくら

6kinds of Sushi:

Sea bream, vinegared mackerel, yellowtail amberjack, medium fatty tuna, squid, sea urchin and salmon roe

赤だし汁:順才 キャベツ 葱

Miso soup with watershield, cabbage and spring onion

苺大福 マンゴームース クッキー 金平糖

Strawberry daifuku (Soft rice cake stuffed with sweet bean paste), Mango mousse, cookies, konpeito (Sugar candy)

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・車海老・鯖・大とろ・烏賊・雲丹いくら

7 kinds of assorted sushi upgrade:
Longtooth grouper, conger eel, 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.



前菜: 鱧の南蛮漬け クレソン 小鰯有馬煮 蛍烏賊酢味噌掛け アスパラ豆腐 旨味出汁 山葵

Appetizer: Vinegared pike conger, watercress,
Simmered small sardine with Japanese pepper, firefly squid with vinegared miso,
asparagus and tofu, bonito dashi, wasabi

温物:じゃが芋饅頭 ピース餡 隠元 梅麩

Hot Dish: Potato dumpling, pea sauce, green beans, Japanese plum-shaped fu (Wheat gluten)

焼き物:一先若狭焼き ピース味噌 独活甘酢漬け 空豆白扇揚げ

Grilled chicken grunt with scales, pea miso paste, sweet vinegared spikenard, fried starch-coated broad beans

寿司盛り合わせ7貫: アラ・サワラ・鯵・烏賊・雲丹いくら・中とろ・鳥貝

7 kinds of sushi:

Longtooth grouper, Spanish mackerel, horse mackerel, squid, sea urchin and salmon roe, medium fatty tuna, heart clam

赤だし汁:順才 キャベツ 葱

Miso soup with watershield, cabbage and spring onion

苺大福 マンゴームース クッキー 金平糖

Strawberry daifuku (Soft rice cake stuffed with sweet bean paste)

Mango mousse, cookies, konpeito (Sugar candy)

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション: + 1,500 鯛 鰹 平政 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade + 1,500: Sea bream, bonito, yellowtail amberjack, soy sauce with kombu-bonito stock, wasabi



前菜:鱧の南蛮漬け クレソン 小鰯有馬煮 蛍烏賊酢味噌掛け アスパラ豆腐 旨味出汁 山葵

Appetizer: Vinegared pike conger, watercress,
Simmered small sardine with Japanese pepper, firefly squid with vinegared miso
asparagus and tofu, bonito dashi, wasabi

お造り: アラ 鮪 サワラ炙り 造り醤油 山葵

Sashimi:

Longtooth grouper, tuna, lightly seared Spanish mackerel, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

温物:メバルの煮付け 里芋 牛蒡 こごみ 木の芽

Steamed Dish:

Simmered rock fish with soy, taro, burdock, fiddlehead sprouts, Japanese pepper leaf

揚げ物:車海老香煎揚げ 甘鯛鱗揚げ 空豆 磯辺出汁

Fried Dish:

Fried kuruma prawn with arare (Pellet-shaped rice cracker), fried tilefish with scales, broad beans, seaweed dashi

寿司盛り合わせ8貫:

鯛・鳥貝・烏賊・平政・中とろ・雲丹いくら・鯖・穴子

8kinds of Sushi:

Sea bream, heart clam, squid, yellowtail amberjack, medium fatty tuna, sea urchin and salmon roe, mackerel, conger eel

赤だし汁:順才 キャベツ 葱

Miso soup with watershield, cabbage and spring onion

苺大福 マンゴームース クッキー 金平糖

Strawberry daifuku (Soft rice cake stuffed with sweet bean paste) Mango mousse, cookies, konpeito (Sugar candy)

お一人様 / per person 16,500