

花蓮

Karen

八寸

鱧の湯引き 振り柚子と梅肉醤油掛け、
牛ほほ肉の柔らか煮 パイ包み揚げ 和風トマトソース
Parboiled pike conger, yuzu, Japanese plum paste, soy sauce
Braised beef cheek pie, Japanese-style tomato sauce

サラダ

春巻きのブーケ海鮮サラダ(レタス、ミックスリーフ)
イカ、海老、3色ミニトマト、手作り人参ドレッシング
Salad:
Seafood salad bouquet with spring roll (Lettuce, mixed leaf)
Squid, Shrimp, Three colors of cherry tomatoes Home-made carrot dressing

寿司

おにぎり寿司：鯛・トロ・サーモン・いなり(生姜と昆布の佃煮)
茶巾寿司 三つ葉 いくら(生姜と昆布の佃煮)
Assorted Sushi
Onigiri sushi: Sea bream, Tuna, Salmon, Seasoned fried tofu (Simmered ginger and kombu)
Egg crêpe wrapped sushi: Potherb mustard, salmon roe (Simmered ginger and kombu)

カクテル寿司

鯛、サーモン、鮪、いくら、雲丹、錦糸卵、アボカド
Cocktail sushi:
Sea bream, salmon, tuna, salmon roe, sea urchin, thinly shredded omelet, avocado

ロール寿司

鯛のチリロール寿司 レタス、玉、鯛の天婦羅、チリマヨネーズ、とびっこ
Rolled sushi:
Sea bream and chili, lettuce, thin Japanese omelet, chili mayonnaise, tobiko

赤だし ソーメン 葱

Miso soup with somen noodles and spring onion

デザート

バナナスムージーのムース アクアゼリー、葡萄大福、わらび餅、琥珀糖、冷やしぜんざい 白玉団子、
マンゴーとあんこ 生クリームの手包みクレープ
Dessert:
Banana smoothie mousse, aqua jelly, Daifuku (Soft rice cake) stuffed with grape
Warabi mochi (Bracken starch dumpling), amber sugar
Mango, sweet bean paste and cream crêpe

選べるデザート

博多レモンカステラ、たまゆら、さなぼり、おおの大文字
Your choice of desserts:
Hakata lemon castella, Tamayura, Sanabori, Oonodaimonji

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.