

# 前菜: 水菜 トマト 薄揚げ 鯛のお浸し セルフィーユ

Appetizer:

Blanched sea bream, potherb mustard, tomato and thin fried tofu, chervil

#### 茶碗蒸し: 玉蜀黍の茶碗蒸し(玉蜀黍 海老 枝豆 青柚子)

Steamed egg custard with corn, shrimp, edamame and green yuzu

## 天婦羅: 海老 穴子 ヤングコーン ズッキーニ 茗荷 天出汁 大根おろし Tempura:

Prawn, conger eel, young corn, zucchini and Japanese ginger, dipping sauce, grated white radish

寿司盛り合わせ5貫:

鯛 本鮪 烏賊 〆鯖 平政

5kinds of sushi :

Sea bream, pacific blufin tuna, squid, vinegared mackerel, yellowtail amberjack

## 赤出汁:南関あげ 茗荷 茄子

Miso soup with fried tofu, Japanese ginger, eggplant, spring onion

## 無花果のコンポートムース 桃ゼリーを掛けて ミント 金平糖

Fig compote mousse with peach jelly, mint and konpeito (sugar candy)

**お一人様** / per person 4,650

※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 トマト 薄揚げ 鯛のお浸し セルフィーユ ・ ホワイトアスパラ スナップ 海老のコンソメジュレ掛け

Appetizer:

Blanched sea bream, potherb mustard, tomato and thin fried tofu, chervil White asparagus, snap pea, shrimp consommé gelée

#### お造り:

## 本鮪 平政 造り醤油 あしらい一式

Sashimi : Pacific bluefin tuna, yellowtail amberjack, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, garniture

#### 茶碗蒸し:

#### 玉蜀黍の茶碗蒸し(玉蜀黍海老枝豆青柚子)

Steamed egg custard with corn, shrimp, edamame and green yuzu

# 太刀魚若狭焼き 敷大根餅 揚げ冬瓜木の芽味噌掛け 海ぶどうと水雲

Grilled cutlassfish with scales, turnip cake,

fried winter melon with Japanese pepper leaf miso, sea grapes and mozuku

## 寿司盛り合わせ6貫:

## 鯛 中とろ 烏賊 〆鯖 雲丹いくら 太刀魚

6 kinds of sushi: Sea bream, medium fatty tuna, squid, vinegared mackerel, sea urchin and salmon roe, cutlassfish

## 赤出汁:南関あげ、茗荷 茄子 葱

Miso soup with fried tofu, Japanese ginger, eggplant, spring onion

## 無花果のコンポートムース 桃ゼリーを掛けて ミント 金平糖

Fig compote mousse with peach jelly, mint and konpeito (sugar candy)

お一人様 / per person 6,900

※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.