



Hayate

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

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, green yuzu

天婦羅：

海老 穴子 ヤングコーン ズッキーニ 茗荷

Tempura:

Prawn, conger eel, young corn, zucchini, Japanese ginger

寿司盛り合わせ7貫：

鯛・本鮪・烏賊・太刀魚・平政・鰯・雲丹いくら

7kinds of sushi:

Sea bream, pacific bluefin tuna, squid, cutlassfish, yellowtail amberjack,
vinegared mackerel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：南関あげ 茗荷 茄子 葱

Miso soup with fried tofu, Japanese ginger and 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 西瓜

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

お一人様 / per person 9,600

寿司盛り合わせ8貫アップグレード： + 1,650

アラ・大とろ・烏賊・車海老・鰯・雲丹いくら・平政・太刀魚

8kinds of assorted sushi upgrade: +1,650

Longtooth grouper, fatty tuna, squid, kuruma prawn, horse mackerel,
sea urchin and salmon roe, yellowtail amberjack, cutlassfish

※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：

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・ 鮎煎餅揚げ蓼 沢蟹 枝豆

Appetizer:

Blanched sea bream, potherb mustard, tomato and thin fried tofu, chervil
White asparagus, snap pea, shrimp consommé gelée
Crispy fried sweetfish seasoned with salt, Japanese freshwater crab, edamame

蒸し物：

揚げ冬瓜鶏そぼろあんかけ 玉蜀黍 車海老 枝豆 ゴーヤ

Fried winter melon with minced chicken sauce,
corn, kuruma prawn, edamame, bitter gourd

焼き物：

伊佐木のソテー 加茂茄子 青唐 エリンギ トマト

Sautéed chicken grunt, Kamo eggplant, green chili, king trumpet mushroom, tomato

寿司盛り合わせ7貫:

鯛・中とろ・烏賊・穴子・鰻・平政・雲丹いくら

7 kinds of sushi:

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

赤出汁：南関あげ 茗荷 茄子 葱

Miso soup with fried tofu, Japanese ginger and 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 西瓜

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

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション： + 1,500

鯛 本鮪 造り醤油 あしらいー式

Sashimi upgrade: +1,500

Sea bream, Pacific bluefin tuna,
soy sauce mixed with kombu and bonito stock, garniture

※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：

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 海老のコンソメシュレ掛け・ 沢蟹 枝豆 海ぶどう 水雲

Appetizer:

Blanched sea bream, potherb mustard, tomato and thin fried tofu, chervil
White asparagus, snap pea, shrimp consommé gelée,
Japanese freshwater crab, edamame, sea grapes, mozuku

お造り：

鯛 本鮪 烏賊 造り醤油 あしらいい式

Sashimi: Sea bream, Pacific bluefin tuna, squid,
soy sauce mixed with kombu and bonito stock, garniture

焼き物：

黒毛和牛ローススライスのロールステーキ スッキーニ 山芋 和風味噌ソース

Grilled sliced Japanese black beef roll,
zucchini, yam potato, Japanese-style miso sauce

揚げ物：

鮎の香煎揚げ 敷蓼味噌 ヤングコーン スッキーニ 茗荷の天ぷら

Crispy fried sweetfish seasoned with salt, miso mixed with water pepper,
Tempura of young corn, zucchini and Japanese ginger

寿司盛り合わせ7貫：

アラ・中とろ・太刀魚・平政・鯖・穴子・雲丹いくら

7kinds of Sushi:

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

赤出汁：南関あげ 茗荷 茄子 葱

Miso soup with fried tofu, Japanese ginger and 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 西瓜

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

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.