



Hayate

前菜：

春菊 占地 榎 しらすのお浸し 菊花 ・ 里芋と烏賊の煮っころがし
Appetizer: Blanched garland chrysanthemum,
shimeji and enoki mushrooms and baby sardine, chrysanthemum flower
Simmered taro and squid with soy

茶碗蒸し：

秋鮭の茶碗蒸し（鮭 椎茸 百合根 白きくらげ）
銀鮓掛け いくら 振り柚子
Steamed egg custard with autumn salmon, shiitake, lily bulb and snow fungus
Kudzu and bonito sauce, salmon roe, yuzu

天婦羅：

海老 烏賊 穴子 紅芋 オクラ 茄子
Tempura: Prawn, squid, conger eel, purple potato, okra and eggplant

寿司盛り合わせ6貫：

鯛・中とろ・烏賊・平政・鰯・雲丹いくら
6kinds of sushi:
Sea bream, medium fatty tuna, squid,
yellowtail amberjack, vinegared mackerel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：南瓜 南関揚げ 葱 山椒

Miso soup with pumpkin and fried tofu, spring onion and Japanese pepper

柿のムース ホイップ 金平糖 ミント 梨

Persimmon mousse, whipped cream, konpeito (sugar candy) and mint
pear

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・大とろ・車海老・鰻・雲丹いくら・烏賊・穴子

7kinds of assorted sushi upgrade: +1,650

Longtooth grouper, fatty tuna, kuruma prawn, horse mackerel,
sea urchin and salmon roe, squid, conger eel

※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：春菊 占地 榎 しらすのお浸し 菊花・
里芋と烏賊の煮っころがし・秋刀魚蒲焼 干し柿チーズ

Appetizer: Blanched garland chrysanthemum,
shimeji and enoki mushrooms and baby sardine, chrysanthemum flower
Simmered taro and squid with soy
Grilled saury with sweet soy sauce, dried persimmon and cheese

温物：

和牛のビーフシチュー 揚げ冬瓜 人参グラッセ パセリ
Japanese beef stew
Fried winter melon, glazed carrot, parsley

逸品：

太刀魚の塩焼き レモン 茹で落花生 栗煎餅 染卸し
Grilled cutlassfish with salt,

寿司盛り合わせ7貫：

アラ・中とろ・烏賊・鰹・平政・車海老・雲丹いくら
7 kinds of sushi:

Long tooth grouper, medium fatty tuna, squid, horse mackerel,
yellowtail amberjack, kuruma prawn, sea urchin and salmon roe

赤出汁：南瓜 南関揚げ 葱 山椒

Miso soup with pumpkin and fried tofu, spring onion and Japanese pepper

柿のムース ホイップ 金平糖 ミント 梨

Persimmon mousse, whipped cream, konpeito (Sugar candy) and mint
Pear

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション： +1,500

鯛 鮪 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade: +1,500

Sea bream, tuna, squid

soy sauce mixed with kombu and 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：春菊 占地 榎 しらすのお浸し 菊花・
里芋と烏賊の煮っころがし・秋刀魚蒲焼 干し柿チーズ・栗煎餅 茹で落花生

Appetizer: Blanched garland chrysanthemum,
shimeji and enoki mushrooms and baby sardine, chrysanthemum flower
Simmered taro and squid with soy
Grilled saury with sweet soy sauce, dried persimmon and cheese
Fried chestnut chips, boiled peanut

お造り：

鯛薄造り とろ 造り醤油 ポン酢 赤卸し 山葵

Sashimi: Thinly sliced sea bream, fatty tuna,
soy sauce mixed with kombu and bonito stock, ponzu, grated red chili, wasabi,

温物：

土瓶蒸し（鱧 車海老 銀杏 松茸 春菊 酢橘）

Steamed pike conger, kuruma prawn, ginkgo nut, matsutake mushroom and garland
chrysanthemum in earthenware pot, sudachi lime

焼き物： 鮭レモンバター焼き 大根餅 ピンクペッパー 揚げ冬瓜 紅芋

Grilled salmon with lemon butter,
Turnip cake, pink pepper, fried winter melon, purple potato

揚げ物：アラの唐揚げ 蓮根 甘長唐辛子 カボス

Fried longtooth grouper, lotus root, amanaga pepper, kabosu

寿司盛り合わせ8貫：

アラ・中とろ・烏賊・平政・太刀魚・鯖・穴子・雲丹いくら

8kinds of Sushi:

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

赤出汁：南瓜 南関揚げ 葱 山椒

Miso soup with pumpkin and fried tofu, spring onion and Japanese pepper

柿のムース ホイップ 金平糖 ミント 梨

Persimmon mousse, whipped cream, konpeito (Sugar candy) and mint
Pear

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.