

花蓮

Karen

八寸：

すり身と素麺の毬栗見立て 栗煎餅と鯛煎餅・黒毛和牛のホワイトアスパラ巻き 雲丹を乗せて
Appetizer:
Fish paste and somen noodles, chestnut and sea bream chips,
Japanese black beef and white asparagus roll with sea urchin

サラダ：

ポン酢ジュレのカクテルシーサラダ
サーモン 鮪 烏賊 いくら レタス サラダ法蓮草 3色のプチトマト
Salad:
Salmon, tuna, squid and salmon roe,
lettuce, spinach and 3 colors of cherry tomatoes

寿司：

秋の魚3種の炙り寿司
(サワラ・中とろ・アヲ編みこみ等 日替わりで3種)
Assorted Sushi
Spanish mackerel, medium fatty tuna, longtooth grouper
Sushi topping is subject to change depending on the availability.

ちらし寿司：

紅葉ちらし寿司(鯛 鮪 サーモン 三つ葉 いくら)・穴子の一口茶巾ちらし寿司
Chirashi sushi with sea bream, tuna, salmon, mitsuba and salmon roe
Conger eel chakin sushi
(Steamed rice mixed with conger eel wrapped in thin crêpe)

温物：

土瓶蒸し (車海老 舞茸 占地 春菊 銀杏 かぼす)
Steamed kuruma prawn, maitake mushroom, shimeji mushroom,
garland chrysanthemum and ginkgo, kabosu

デザート：

スイートポテト揚げパン・自家製栗羊羹・琥珀糖・みたらし団子・
鹿児島薩摩芋の抹茶大学芋・パストリー作洋菓子・苺と白餡と生クリームの手包みクレープ・
選べる和菓子
Dessert:

Fried sweet potato bun, home-made chestnut yokan,
kohakutou (Crystal candy),
Mitarashidango (Skewered rice dumplings with sweet soy-sauce glaze),
Candied matcha-flavored Kagoshima sweet potato, dessert from Pastry,
Mini strawberry crêpe with white bean paste and cream
Your choice of wagashi

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.