



Hayate

前菜：

胡麻豆腐 シラス唐辛子 柚子胡椒・
大豆の五目煮（昆布 大根 人参 薩摩芋 蓮根 鶏 椎茸）

Appetizer:

Sesame tofu, baby sardine mixed with red chili, yuzu pepper
Simmered soy beans, kombu kelp, white radish, sweet potato, carrot, lotus root,
chicken and shiitake mushroom with bonito dashi

茶碗蒸し：萩花茶碗蒸し（栗 銀杏 小豆 海老） 菊花餡かけ

Steamed egg custard with chestnut, ginkgo nut, red bean and shrimp,
thick chrysanthemum flower sauce

天婦羅：

海老 烏賊下足 穴子 ブッキーニ 南瓜 隠元

Tempura of prawn, squid tentacles, conger eel, zucchini, pumpkin and green bean

寿司盛り合わせ6貫：

鯛・中とろ・烏賊・平政・鰻・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：なめこ 白木耳 葱 山椒

Miso soup with nameko mushroom and snow fungus,
spring onion and Japanese pepper

和梨の羊羹 クランベリーのソース 柿

Japanese pear yokan (Jellied bean paste), cranberry sauce, persimmon

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：胡麻豆腐 シラス唐辛子 柚子胡椒・
大豆の五目煮（昆布 大根 人参 薩摩芋 蓮根 鶏 椎茸）・
かぶら鰯明太 独活金平

Appetizer: Sesame tofu, baby sardine mixed with red chili, yuzu pepper
Simmered soy beans, kombu kelp, white radish, sweet potato, carrot, lotus root,
chicken and shiitake mushroom with bonito dashi
Turnip and sardine mixed with mentaiko, stir-fried shredded udo with sweet soy

温物：

無花果の揚げ出し 大葉 南瓜 蓮根 卸生姜 白葱 赤卸し
Fried fig in bonito dashi,
Perilla, pumpkin, lotus root (Grated ginger, scallion, grated red chili)

逸品：

甘鯛西京焼き 独活甘酢漬け 栗煎餅 揚げ銀杏
Grilled tilefish with Saikyo miso, pickled udo, fried chestnut chips, fried ginkgo nut

寿司盛り合わせ7貫:

アラ・中とろ・烏賊・鰹・カマス炙り・車海老・雲丹いくら

7 kinds of sushi:

Long tooth grouper, medium fatty tuna, squid, horse mackerel,
lightly seared barracuda, kuruma prawn, sea urchin and salmon roe

赤出汁：なめこ 白木耳 葱 山椒

Miso soup with nameko mushroom and snow fungus,
spring onion and Japanese pepper

和梨の羊羹 クランベリーソース 柿

Japanese pear yokan (Jellied bean paste), cranberry sauce, persimmon

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション： +1,500

鯛 鰹 平政 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade: +1,500

Sea bream, bonito, yellowtail amberjack,
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：胡麻豆腐 シラス唐辛子 柚子胡椒・
大豆の五目煮（昆布 大根 人参 薩摩芋 蓮根 鶏 椎茸）・
かぶら鰯明太 独活金平・栗煎餅 揚げ銀杏

Appetizer: Sesame tofu, baby sardine mixed with red chili, yuzu pepper
Simmered soy beans, kombu kelp, white radish, sweet potato, carrot, lotus root,
chicken and shiitake mushroom with bonito dashi
Turnip and sardine mixed with mentaiko, stir-fried shredded udo with sweet soy
Fried chestnut chips, fried ginkgo nut

お造り： 鮪とろ アラ 造り醤油 山葵
Sashimi: Fatty tuna, longtooth grouper,
soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi,

温物：
土瓶蒸し（鰐 車海老 松茸 三つ葉 酢橘）
Steamed kuruma prawn, pike conger and matsutake mushroom in earthenware pot,
mitsuba, sudachi lime

焼き物：黒毛和牛ステーキ 敷大根餅 ルッコラ エリンギ 南瓜 和風おろしポン酢
Grilled Japanese black beef, turnip cake,
rocket, king trumpet mushroom, pumpkin, Japanese-style grated white radish ponzu

揚げ物：太刀魚の松茸挟み揚げ 蓮根 隠元 天草の塩 レモン
Fried cutlassfish and matsutake mushroom, lotus root, green bean (Amakusa salt, lemon)

寿司盛り合わせ7貫：
鯛・鮪とろ・烏賊・平政・鯖・穴子・雲丹いくら
7kinds of Sushi:
Sea bream, fatty tuna, squid, yellowtail amberjack,
mackerel, conger eel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：なめこ 白木耳 葱 山椒
Miso soup with nameko mushroom and snow fungus, spring onion and Japanese pepper

和梨の羊羹 クランベリーソース 柿
Japanese pear yokan (Jellied bean paste), cranberry sauce, persimmon

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.