



前菜：

水菜 椎茸 白木耳 蟹のお浸し ラディッシュ

Appetizer:

Blanched potherb mustard, enoki mushroom, snow fungus and crab, radish

茶碗蒸し：

鮫肝茶碗蒸し（銀杏 百合根）ポン酢餡 振り柚子

Steamed egg custard with monkfish liver, ginkgo nut and lily bulb,  
ponzu sauce, shredded yuzu

天婦羅：

海老 烏賊下足 蓮根 茄子 甘長唐辛子 天出汁

Tempura:

Prawn, squid tentacles, lotus root, eggplant, Amanaga pepper, bonito dashi

寿司盛り合わせ5貫：

鯛 鮪赤身 烏賊 鰯 平政

5kinds of sushi：

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

赤出汁：葱 巻き麩 白菜

Miso soup with spring onion, rolled fu (Wheat gluten) and Napa cabbage

洋梨のムース 苺ソース 干し柿

Pear mousse, strawberry sauce and dried persimmon

お一人様 / per person 4,650

寿司盛り合わせ 6 貫アップグレード： + 1,650

鯛・鮪とろ・烏賊・平政・鰯・雲丹いくら

6kinds of assorted sushi upgrade: +1,650

Sea bream, fatty tuna, squid,  
yellowtail amberjack, vinegared mackerel, sea urchin and salmon roe

※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.

# 華月

Kagetsu

## 前菜：

水菜 椎茸 白木耳 蟹のお浸し ラディッシュ  
長芋昆布締めとふぐの一夜干し 深葱ぽん酢

Appetizer:

Blanched potherb mustard, enoki mushroom, snow fungus and crab, radish  
Kombu marinated Japanese yam and dried blowfish, chopped Japanese leek ponzu

## お造り：

鯛 鮪 造り醤油 山葵

Sashimi : Sea bream, tuna,

soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

## 茶碗蒸し：

鰻肝茶碗蒸し（銀杏 百合根）ポン酢餡 振り柚子

Steamed egg custard with monkfish liver, ginkgo nut and lily bulb,  
ponzu sauce, shredded yuzu

サワラの照り焼き ジャが餅 慈姑煎餅 零余子真丈

Spanish mackerel teriyaki

Potato dumpling, arrowhead chips, Japanese yam propagule dumpling

## 寿司盛り合わせ6貫：

アラ 中とろ 烏賊 平政 鰯 サワラ炙り

6kinds of sushi:

Longtooth grouper, medium fatty tuna, squid,  
yellowtail amberjack, vinegared mackerel, lightly seared Spanish mackerel

赤出汁：葱 巻き麩 白菜

Miso soup with spring onion, rolled fu (Wheat gluten) and Napa cabbage

洋梨のムース 苺ソース 干し柿

Pear mousse, strawberry sauce and dried persimmon

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.