



Hayate

前菜：

水菜 榎茸 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

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

茶碗蒸し：

鮫肝茶碗蒸し ポン酢餡 振り柚子

Steamed egg custard with monkfish liver, ponzu sauce, shredded yuzu

天婦羅：

海老 鮫鰯 烏賊下足 蓮根 茄子 甘長唐辛子

Tempura of prawn, monkfish, squid leg, lotus root, eggplant, Amanaga pepper

寿司盛り合わせ6貫：

鯛・鯖赤身・烏賊・平政・鰹・雲丹いくら

6kinds of sushi:

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

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 メロン

Pear mousse, strawberry sauce, dried persimmon, melon

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・サワラ炙り・雲丹いくら・烏賊・煮穴子

7kinds of assorted sushi upgrade: +1,650

Longtooth grouper, fatty tuna, kuruma prawn, lightly seared Spanish mackerel
sea urchin and salmon roe, squid, simmered 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：

水菜 榎茸 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・慈姑煎餅 干し柿チーズ

Appetizer:

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

蒸し物：

きのこの土瓶蒸し(車海老 鱧 舞茸 占地 白木耳 三つ葉) 酢橘

Steamed mushrooms in earthenware pot

Kuruma prawn, pike conger, maitake mushroom,
shimeji mushroom, snow fungus, mitsuba and sudachi lime

焼き物：

太刀魚のソテー ホワイトソース ピンクペッパー 芽キャベツ 里芋 蓮根

Sauteed cutlassfish, white sauce,
pink pepper, brussels sprouts, taro potato, lotus root

寿司盛り合わせ7貫:

鯛・中とろ・烏賊・カマス炙り・平政・車海老・雲丹いくら

7 kinds of sushi:

Sea bream, medium fatty tuna, squid, lightly seared barracuda,
yellowtail amberjack, kuruma prawn, sea urchin and salmon roe

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 メロン

Pear mousse, strawberry sauce, dried persimmon, melon

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション： +1,500

アラ 鮪 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade: +1,500

Longtooth grouper, tuna

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：

水菜 榎茸 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・慈姑煎餅 干し柿チーズ・笑窪百合根

Appetizer:

Blanched potherb mustard, enoki mushroom, snow fungus and crab, radish
Kombu marinated Japanese yam and dried blowfish, chopped Japanese leek ponzu
Arrowhead chips, dried persimmon and cheese roll,
steamed lily bulb with pickled Japanese plum

お造り： 河豚刺し ポン酢 河豚皮 赤卸し 高等葱 酢橘

Sashimi:

Blowfish, ponzu, blowfish skin, grated chili, green onion, sudachi lime,

温物：きのこの土瓶蒸し（鱧 車海老 舞茸 占地 白木耳 三つ葉）酢橘

Steamed mushrooms in earthenware pot

Kuruma prawn, pike conger, maitake mushroom, shimeji mushroom,
snow fungus, mitsuba, sudachi lime

焼き物: キンキの照り焼き 敷きじゃが餅 焼き目栗 零余子真丈 はじかみ

Broadbanded thornyhead teriyaki, potato dumpling,
roast chestnut, Japanese yam propagule dumpling, pickled ginger shoot

揚げ物：河豚唐揚げ 青唐 カボス

Fried blowfish, green chili, kabosu lime

寿司盛り合わせ8貫：

アラ・鮪とろ・烏賊・平政・鯖・サワラ炙り・煮穴子・雲丹いくら

8kinds of Sushi:

Longtooth grouper, fatty tuna, squid, yellowtail amberjack, mackerel
lightly seared Spanish mackerel, simmered conger eel, sea urchin and salmon roe

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 メロン

Pear mousse, strawberry sauce, dried persimmon, melon

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.