

# 花蓮

Karen

八寸:

菊花紅芯大根の風呂吹き大根 忍び柚子味噌・  
鮪竜田串揚げ 手作りタルタルソース・和牛ロースト 和風ソース 西洋わさび添え  
Appetizer: Simmered watermelon radish with chrysanthemum, yuzu miso  
Fried starch-coated tuna on skewer, home-made tartar sauce  
Roasted Wagyu beef Japanese sauce with horse radish

桜のブーケサラダ:

春巻きの皮 レタス フリルリーフ 烏賊 海老  
桜大根 花びら百合根 三色ミニトマト 桜ドレッシング  
Sakura bouquet salad:

Spring roll skin, lettuce, frill leaf, squid, shrimp,  
pickled radish with perilla vinegar, lily bulb, 3 colored cherry tomato, sakura dressing

手毬寿司:

鯛の編み込み 中とろ炙り（桜塩） 桜肉（馬刺し） 湯葉の巾着包み（穴子） 芽生姜  
Ball-shaped sushi:  
Braised tuna, lightly seared medium fatty tuna (Sakura salt),  
horse meat sashimi, conger eel chakin sushi wrapped with yuba (Tofu skin)  
Ginger sprout

カクテルちらし寿司:

サーモン 鮪 平目 いくら 雲丹 桜でんぶ 錦糸卵 菜の花  
Cocktail chirashi sushi:  
Salmon, tuna, olive flounder, salmon roe, sea urchin,  
pink-colored fish flakes, thinly shredded omelette, canola flower

赤出汁:

南関揚げ あおさ 葱  
Miso soup with fried tofu, sea lettuce, spring onion

デザート:

桜かんざらし 桜餅 苺の手作りクレープ 桜ミルク羊羹 ペストリー作洋菓子  
選べる和菓子 お一つ  
Dessert:  
Sakura kanzarashi,  
sakura-mochi (Pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste)  
Home-made strawberry crêpe, sakura milk yokan (Jellied sweet bean paste)  
Dessert from Pastry 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.