

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 莓の手作りクレープ 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.