

Homare

バレンタイン ディナーコース

前菜：春菊 莓 帆立の白和え ・ 鮟鱇豆腐 旨味出汁 山葵
平目と菜の花の昆布締め 忍び酢

Appetizer: Garland chrysanthemum, strawberry and scallop mixed with tofu
Monkfish liver tofu, bonito dashi, wasabi
kombu-marinated olive flounder and canola flower, seasoned vinegar

焼き物：

合鴨ロースの柚子風味照り焼き 揚げ里芋 跡の臺田楽 梅人参 花蓮根
Grilled dish: Yuzu-flavored duck breast teriyaki
Fried taro, butterbur sprout with miso paste, plum-shaped carrot, flower-shaped lotus root

揚げ物：

公魚 車海老 アラの天婦羅 甘長唐辛子 小茄子 天草の塩 カボス
Fried dish: Pond smelt, kuruma prawn and longtooth grouper tempura,
Amanaga pepper, baby eggplant, Amakusa salt, kabosu

寿司盛り合わせ 7貫：

鯛・烏賊・鯵・雲丹いくら・サワラ炙り・鮪とろ・赤貝
7 kinds of assorted Sushi:
Sea bream, squid, horse mackerel, sea urchin and salmon roe,
lightly seared Spanish mackerel, fatty tuna, ark shell clam

赤出汁：菜の花 あおさ 葱 山椒

Miso soup with canola flower, sea lettuce, spring onion and Japanese pepper

クレーム・ダンジュ ～心ほどけるハートのデザート～
Heart of Crème d'Ange

バレンタイン・ミニマルディーズ
Valentine's Mignardises

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション： + 1,500
平目 鮪 鯛 造り醤油 山葵
Sashimi upgrade + 1,500:

Olive flounder, tuna, yellowtail 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

バレンタイン ディナーコース

前菜：春菊 莓 帆立の白和え ・ 鮟鱇豆腐 旨味出汁 山葵

平目と菜の花の昆布締め 忍び酢 ・ 小鰯有馬煮 花蓮根

Appetizer: Garland chrysanthemum, strawberry and scallop mixed with tofu

Monkfish liver tofu, bonito dashi, wasabi

kombu-marinated olive flounder and canola flower, seasoned vinegar

Simmered sardine with ginger and soy, flower-shaped lotus root

お造り：鯛 鮓とろ 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi: Sea bream, fatty tuna, squid, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

焼き物：鱈と帆立のバター焼き 柚子チーズソース 敷大根餅 甘長唐辛子 揚げ里芋

Hot dish: Grilled cod and scallop with butter, yuzu cheese sauce,

turnip cake, Amanaga pepper, fried taro

蒸し物：アラの酒蒸し（アラ 椎茸 梅人参 春菊 白葱）ポン酢 赤卸し 葱
Steamed dish:

Steamed longtooth grouper with sake, shiitake mushroom, plum-shaped carrot,
garland chrysanthemum and Japanese leek,
ponzu, grated red chili and white radish, green onion

寿司盛り合わせ 7貫：

アラ・赤貝・車海老・鰯・鮓とろ・雲丹いくら・鯖

7kinds of Sushi:

Longtooth grouper, ark shell clam, kuruma prawn, yellowtail, fatty tuna,
sea urchin and salmon roe, mackerel

クレーム・ダンジュ ~心ほどけるハートのデザート~

Heart of Crème d'Ange

バレンタイン・ミニマルディーズ

Valentine's Mignardises

お一人様 / per person 18,000

※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.