

祝い華 ランチコース

Celebration Hana course

前菜：水菜と鯛のお浸し ラディッシュ、呉豆腐 旨味出汁 山葵、花びら百合根

Appetizer: Blanched potherb mustard and sea bream, radish

Godofu, bonito stock, wasabi, lily bulb

お造り：

鯛、鮪赤身 山葵 刺身醤油

Sashimi: Sea bream, lean tuna, wasabi, soy sauce

天婦羅：

桜エビのかき揚げ、鯛、ふきのとう、菜の花、スナップエンドウ

Tempura: Deep-fried battered sakura shrimp (onion and mitsuba), sea bream,

butterbur sprout, canola flower, snap pea

焼き物:

さわら西京焼き 敷大根餅 菜の花唐墨和え ウドのきんぴら

Hot dish:

Grilled Spanish mackerel with Saikyo miso, turnip cake

canola flower mixed with dried mullet roe, stir-fried shredded udo

寿司盛り合わせ 5 貫：

平目・平政・しめ鯖・烏賊・中トロ

Flounder, yellowtail amberjack, vinegared mackerel, squid, medium fatty tuna

赤だし：春キャベツ 葱

Miso soup: Miso soup with spring cabbage and spring onion

デザート：桜餅 苺

Dessert:

Sakuramochi (Sweet pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste), strawberry

お一人様 / per person 7,500

※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.