

祝い華 ディナーコース

Celebration Dinner Hana course

前菜：水菜と鯛のお浸し、呉豆腐 花びら百合根、鯛真子とふきの旨煮
Appetizer: Blanched potherb mustard and sea bream radish, Godofu, bonito stock lily bulb, simmered soft sea bream roe and butterbur stem with soy, sakura-shaped fu

お造り：
鯛、鮪トロ 山葵 刺身醤油
Sashimi: Sea bream, fatty tuna, wasabi, soy sauce

茶碗蒸し：
白魚と若竹の茶碗蒸し 銀あんかけ
Steamed egg custard: Steamed egg custard with white fish and spring bamboo shoots kudzu and bonito sauce, cherry blossom-shaped fu (wheat gluten)

焼き物：
甘鯛の西京焼き 独活金平 菜の花からすみ和え 新じゃが木の芽みそ和え
Hot dish:
Grilled tilefish with Saikyo miso stir-fried shredded udo, canola flower mixed dried mullet roe, spring potato mixed with Japanese pepper miso

寿司盛り合わせ 7 貫：
あら・さわら炙り・烏賊・雲丹いくら・穴子・トロ・鰻
Longtooth grouper, lightly seared Spanish mackerel, squid, sea urchin and salmon roe, conger eel, fatty tuna, horse mackerel

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 キウイ オレンジ
Dessert:
Sakuramochi (Sweet pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste), strawberry kiwi, orange

～シャンパンまたはノンアルコールスパークリング 1 杯付～
Served with one glass of champagne or non-alcoholic sparkling wine

お一人様 / per person 14,000

※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.