

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、鮓トロ 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・鯵

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 莓 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.