

# 彩花

Saika

前菜：

焼き鯖 小松菜 茸のお浸し ラディッシュ

Appetizer:

Blanched Japanese mustard spinach, seared mackerel and mushrooms, radish

蒸し物：

茶碗蒸し（蟹 湯葉 百合根 椎茸 三つ葉） 銀鮓かけ 柚子

Steamed egg custard with crab, yuba (Tofu skin), lily bulb, shiitake mushroom and Mitsuba, kudzu-bonito sauce, yuzu

天婦羅：

海老 烏賊下足 白身 落の臺 菜の花

Tempura:

Prawn, squid tentacles, white fish, butterbur sprout, canola flower

寿司盛り合わせ5貫：

鯛・鮪・鰯・烏賊・メカジ

5kinds of assorted sushi:

Sea bream, tuna, yellowtail, squid, vinegared mackerel

赤出汁：菜の花 あおさ 葱 山椒

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

苺大福

Strawberry daifuku

(Soft rice cake stuffed with strawberry and sweet red bean paste)

お一人様 / per person 4,900

寿司盛り合わせ 6 貫アップグレード： + 1,650

鯛・鮪とろ・烏賊・鰯・メカジ・雲丹いくら

6kinds of assorted sushi upgrade: +1,650

Sea bream, fatty tuna, squid, yellowtail, vinegared mackerel, sea urchin and salmon roe

※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.

# 華月

## Kagetsu

### 前菜：

焼き鯖 小松菜 茸のお浸し ラディッシュ ・ 鮫肝豆腐 旨味出汁 山葵

### Appetizer:

Blanched Japanese mustard spinach, seared mackerel and mushrooms, radish  
Monkfish liver tofu, bonito dashi, wasabi

### お造り：平目 鮪 造り醤油 山葵

Sashimi :Olive flounder, tuna, soy sauce with kombu-bonito stock, wasabi

### 蒸し物：

茶碗蒸し（蟹 湯葉 百合根 椎茸 三つ葉） 銀鮓かけ 柚子

Steamed egg custard with crab, yuba (Tofu skin), lily bulb, shiitake mushroom and Mitsuba,  
kudzu-bonito sauce, yuzu

### サワラ西京焼き 落の臺の田楽 菜の花昆布締め 花蓮根

Grilled Spanish mackerel with Saikyo miso

Butterbur sprout with miso paste, kombu-marinated canola flower, flower-shaped lotus root

### 寿司盛り合わせ 6 貫：

鯛・鰯・サワラ炙り・烏賊・中とろ・いくら

### 6 kinds of sushi:

Sea bream, yellowtail, lightly seared Spanish mackerel,  
squid, medium fatty tuna, salmon roe

### 赤出汁：菜の花 あおさ 葱 山椒

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

### 苺大福

Strawberry daifuku

(Soft rice cake stuffed with strawberry and sweet red bean paste)

お一人様 / per person 6,900

※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.