

颯 Hayate

前菜：春菊 苺 帆立の白和え ・ 鮫肝豆腐 旨味出汁 山葵

Appetizer:

Garland chrysanthemum, strawberry and scallop mixed with tofu

Monkfish liver tofu, bonito dashi, 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, mitsuba,
kudzu and bonito sauce, yuzu

天婦羅：海老 穴子 胡麻豆腐 菜の花 路の臺 蓮根

Tempura: Prawn, conger eel, sesame tofu, canola flower, butterbur sprout, lotus root

寿司盛り合わせ 6 貫：

鯛・メカジキ・鰯・鮪とろ・烏賊・雲丹いくら

6 kinds of assorted sushi:

Sea bream, vinegared mackerel, yellowtail, fatty tuna, squid, sea urchin and 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 デコポンシャーベット キウイソース ミント

Strawberry daifuku

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

Dekopon sherbet, kiwi sauce and mint

お一人様 / per person 10,000

寿司盛り合わせ 7 貫アップグレード： + 1,650

平目・穴子・鯖・車海老・鮪とろ・烏賊・雲丹いくら

7 kinds of assorted Sushi upgrade:

Olive flounder, conger eel, mackerel,

kuruma prawn, fatty tuna, squid, 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.



Homare

前菜：春菊 苺 帆立の白和え・鮫肝豆腐 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 落の薑田楽 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・鰯・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

苺大福 デコボンシャーベット キウイソース ミント
Strawberry daifuku

(Soft rice cake stuffed with strawberry and sweet red bean paste)
Dekopon sherbet, kiwi sauce and mint

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション： + 1,500
平目 鮪 鰯 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.

雫 Shizuku

前菜：春菊 苺 帆立の白和え ・ 鮫肝豆腐 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 鮪とろ 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 梅人參 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・鮪とろ・雲丹いくら・鯖
7 kinds of Sushi:
Longtooth grouper, ark shell clam, kuruma prawn, yellowtail, fatty tuna,
sea urchin and salmon roe, 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 デコボンシャーベット キウイソース ミント
Strawberry daifuku
(Soft rice cake stuffed with strawberry and sweet red bean paste)
Dekopon sherbet, kiwi sauce and mint

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.