

花蓮

Karen

八寸:

変わり揚げ蛸 洋風マスタードソース、
揚げ新じゃが生ハム包み ピースあんとともに
抹茶あんの海鮮茶碗蒸し

Appetizer: Fried octopus mustard sauce,
Fried spring potato wrapped with cured ham, thick pea sauce, spring potato chips
Steamed egg custard with seafood and matcha sauce, mitsuba, yuzu

ブーケサラダ:

春巻きの皮、レタス、チコリー、烏賊、海老マヨネーズ和え
3色ミニトマト、クリームチーズ、青しそのドレッシング

Bouquet salad:

Rice paper, lettuce, chicory, squid, mayonnaise shrimp
3 colors of tomatoes, cream cheese, perilla dressing

手毬寿司:

鯛(桜でんぶのしゃり)、中とろ(たくあんのしゃり)、烏賊(あおさのしゃり)
サーモン白菜巻き、広島菜とカリカリ梅

Temari sushi:

Sea bream on sushi rice mixed with sakuradenbu (Pink-colored fish flakes),
Medium fatty tuna on sushi rice mixed with pickled white radish
Squid on sushi rice mixed with sea lettuce, Salmon and Napa cabbage roll,
Hiroshimana leaf, pickled Japanese plum

カクテルちらし寿司:

サーモン、鮪、雲丹、いくら、アボカド、錦糸卵
Cocktail sushi:

Salmon, tuna, sea urchin, salmon roe, avocado, kinshitamago (Thinly shredded egg crepe)

赤出汁:

南関揚げ なめこ 葱

Miso soup with fried tofu, nameko mushroom and spring onion

デザート:

フルーツかんざらし、柏餅、ミニパンケーキ 苺ミルク、蓬饅頭、ペストリー洋菓子
選べる和菓子 お一つ

Dessert:

Fruit Kanzarashi, Kashiwamochi (Rice cake filled with sweet red bean paste wrapped in oak leaf)
Mini pancake, strawberry milk, Mugwort bun, Dessert from Pastry
Your choice of wagashi

お一人様 / Per Person 5,800 (通常席/Regular Seat)

お一人様 / Per Person 6,000 (オーシャンビュー席/Ocean View Seat)

※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.