

# 颯 Hayate

前菜：水菜と桜鯛のお浸し ラディッシュ・呉豆腐 旨味出汁 山葵 花びら百合根  
Appetizer: Blanched potherb mustard and red sea bream topped with radish,  
godofu, bonito stock, wasabi, lily bulb

蒸し物：  
白魚と若竹の茶碗蒸し 銀餡 桜麩  
Steamed egg custard with white fish and spring bamboo shoots,  
kudzu and bonito sauce, cherry blossom-shaped fu (Wheat gluten)

天婦羅：桜鯛 穴子 桜海老かき揚げ（新玉葱 三つ葉） 蒨の臺 菜の花  
Tempura: Red sea bream, conger eel, deep-fried battered sakura shrimp, onion and Mitsuba  
Butterbur sprout, snap peas

寿司盛り合わせ7貫：  
平目・メ鯖・平政・中とろ・烏賊・サワラ炙り・雲丹いくら  
7 kinds of assorted sushi:  
Flounder, vinegared mackerel, yellowtail amberjack, medium fatty tuna,  
squid, lightly seared Spanish mackerel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：春キャベツ 葱  
Miso soup with spring cabbage and spring onion

桜餅 キウイ 苺 オレンジ  
Sekuramochi (Sweet pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste)  
Kiwi, strawberry, orange

お一人様 / per person 10,000

寿司盛り合わせ8貫アップグレード：+1,650

アラ・穴子・平政・鯖・車海老・鮪とろ・烏賊・雲丹いくら  
8kinds of assorted Sushi upgrade: +1,650  
Longtooth grouper, conger eel, yellowtail amberjack, 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.

# 誉 Homare

前菜：水菜と桜鯛のお浸し ラディッシュ・呉豆腐 旨味出汁 山葵 花びら百合根・  
鯛真子と蒨の旨煮 桜麩

Appetizer: Blanched potherb mustard and red sea bream topped with radish,  
godofu, bonito stock, wasabi, lily bulb,

Simmered soft sea bream roe and butterbur stem, cherry blossom-shaped fu (Wheat gluten)

煮物：

博多地鶏の水炊き 春キャベツ 春菊 白葱 豆腐

Hot Dish: Mizutaki with Hakata chicken,  
spring cabbage, garland chrysanthemum, Japanese leek, tofu

焼き物：

甘鯛の西京焼き 独活金平 菜の花唐墨和え 新じゃが木の芽味噌和え

Grilled Dish: Grilled tilefish with Saikyo miso  
Stir-fried shredded udo, canola flower mixed with dried mullet roe,  
spring potato mixed with Japanese pepper leaf miso

寿司盛り合わせ7貫:

平目・烏賊・鰻・雲丹いくら・サワラ炙り・鮪とろ・穴子

7 kinds of assorted Sushi:

Flounder, squid, horse mackerel, sea urchin and salmon roe,  
lightly seared Spanish mackerel, fatty tuna, conger

赤出汁：春キャベツ 葱

Miso soup with spring cabbage and spring onion

桜餅 キウイ 苺 オレンジ

Sekuramochi (Sweet pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste)  
Kiwi, strawberry, orange

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション：+1,500

桜鯛 鮪とろ 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade: +1,500  
Red sea bream, fatty tuna,  
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：水菜と桜鯛のお浸し ラディッシュ・鯛真子と落の旨煮 桜麩  
Appetizer: Blanched potherb mustard and red sea bream topped with radish,  
Simmered soft sea bream roe and butterbur stem, cherry blossom-shaped fu (Wheat gluten)

向付け：温呉豆腐 旨味出汁 花びら百合根 山葵 桜花  
2nd appetizer: Hot godofu, bonito stock, lily bulb, wasabi, cherry blossoms

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

温物：蛤と桜鯛の和風アクアパッツァ カボス スナップエンドウ 新じゃが セリ  
Steamed dish:  
Japanese-style acqua pazza with hard clam and red sea bream, kabosu,  
snap peas, spring potato, Japanese parsley

焼き物：  
黒毛和牛春野菜巻き（菜の花 ホワイトアスパラ 新玉葱）和風醤油ソース  
敷大根餅 独活金平 落の薑田楽  
Grilled dish:  
Grilled Japanese black beef rolled with spring vegetables (Canola flower, white asparagus, onion),  
Japanese-style soy sauce, snap peas, spring potato, Japanese parsley

寿司盛り合わせ 7 貫：  
アラ・サワラ炙り・穴子・平政・鮪とろ・雲丹いくら・鯖  
7kinds of Sushi:  
Longtooth grouper, lightly seared Spanish mackerel, conger eel,  
yellowtail amberjack, fatty tuna, sea urchin and salmon roe, mackerel

赤出汁：春キャベツ 葱  
Miso soup with spring cabbage and spring onion

桜餅 キウイ 苺 オレンジ  
Sekuramochi (Sweet pink-colored rice cake stuffed with sweet red bean paste)  
Kiwi, strawberry, orange

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.