

颯 Hayate

前菜：新水雲（叩き山芋 ルッコラ 花びら百合根）
春キャベツと桜海老のお浸し 筍木の芽味噌和え

Appetizer: Spring mozuku seaweed (Chinese yam, arugula, lily bulb)

Blanched spring cabbage and sakura shrimp, bamboo shoots mixed with Japanese pepper leaf miso

蒸し物：

鯛と筍のかちん蒸し（鯛 筍 焼き餅 三つ葉）若布餡

Steamed egg custard with sea bream, bamboo shoots and grilled rice cake, mitsuba,
thick wakame sauce

天婦羅：白魚と新玉葱のかき揚げ 海老 鯛 タラの芽 路の薑（蕾菜）桜塩 カボス

Tempura:

Deep-fried battered white fish and onion, shrimp and sea bream

Angelica-tree shoots, tsubomina(mustard green shoots), sakura salt, kabosu

寿司盛り合わせ 6 貫：

鯛・メカジキ・平政・中とろ・烏賊・雲丹いくら

6 kinds of assorted sushi:

Seabream, vinegared mackerel, yellowtail amberjack, medium fatty tuna,
squid, sea urchin and salmon roe

赤出汁：あかもく 南関揚げ 葱

Miso soup with devil seaweed, fried tofu and spring onion

春のかんざらし（苺 甘夏 桜花）デコポンシャーベット

Spring kanzarashi (Round rice flour dumpling in syrup)
with strawberry, amanatsu and cherry blossom, dekopon sherbet

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

アラ・煮穴子・平政・鮪・車海老・鮪とろ・雲丹いくら

7kinds of assorted Sushi upgrade:

Longtooth grouper, conger eel, yellowtail amberjack, horse mackerel
kuruma prawn, fatty tuna, 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：新水雲（叩き山芋 ルッコラ 花びら百合根）

春キャベツと桜海老のお浸し 筍木の芽味噌和え

Appetizer: Spring mozuku seaweed (Chinese yam, arugula, lily bulb)

Blanched spring cabbage and sakura shrimp, bamboo shoots mixed with Japanese pepper leaf miso

向付け: 温胡麻豆腐 旨味出汁 山葵 桜花

2nd appetizer: Hot sesame tofu, bonito stock, wasabi, cherry blossoms

温もの：新じゃが芋の饅頭（銀杏 椎茸 百合根 白木耳 海老）

ピース餡 桜花 スナップエンドウ

Hot Dish: Potato dumpling (Ginkgo nut, shiitake mushroom, lily bulb, snow fungus, shrimp),
pea sauce, cherry blossoms, snap pea

焼き物：鯖のガーリックソテー ホワイトソース タラの芽 蔘の薑 筍

Grilled Dish: Sauteed Spanish mackerel with garlic,

White sauce, angelica-tree shoots, tsubomina, bamboo shoots

寿司盛り合わせ7貫:

アラ・平政・細魚・鰯・雲丹いくら・サワラ炙り・鮪とろ

7 kinds of assorted Sushi:

Longtooth grouper, yellowtail amberjack, Japanese halfbeak, horse mackerel,
sea urchin and salmon roe, lightly seared Spanish mackerel, fatty tuna

赤出汁：あかもく 南関揚げ 葱

Miso soup with devil seaweed, fried tofu and spring onion

春のかんざらし（苺 甘夏 桜花）デコポンシャーベット

Spring kanzarashi (Round rice flour dumpling in syrup)

with strawberry, amanatsu and cherry blossom, dekopon sherbet

お一人様 / per person **14,000**

お造りの追加オプション： + 1,500

鯛 鰹 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade + 1,500:

sea bream, bonito, squid,

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：新水雲（叩き山芋 ルッコラ 花びら百合根）
春キャベツと桜海老のお浸し 筍木の芽味噌和え

Appetizer: Spring mozuku seaweed (Chinese yam, arugula, lily bulb)

Blanched spring cabbage and sakura shrimp, bamboo shoots mixed with Japanese pepper leaf miso

向付け：温胡麻豆腐 旨味出汁 山葵 桜花

2nd appetizer: Hot sesame tofu, bonito stock, wasabi, cherry blossoms

お造り：鯛 初鯉 細魚 造り醤油 山葵

Sashimi: Sea bream, spring bonito, Japanese halfbeak,
soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

焼き物：鯛の桜チップ燻製焼き 桜葉包み（玉味噌 苺 ホワイトアスパラ）
新じゃが餅 金山寺山芋 焼き空豆

Grilled dish:

Smoked sea bream with sakura chips wrapped with cherry leaf(egg miso sauce, strawberry, white asparagus)

Potato cake, yam mixed with Kinzanji miso, broad bean

揚げ物：

白魚と新玉葱のかき揚げ 帆立 タラの芽 桜塩 カボス

Fried dish: Deep-fried battered white fish and onion,
scallop, angelica-tree shoots, sakura salt, kabosu

寿司盛り合わせ 7貫：

アラ・車海老・烏賊・平政・鮪とろ・雲丹いくら・生鯖

7kinds of Sushi:

Longtooth grouper, kuruma prawn, squid,
yellowtail amberjack, fatty tuna, sea urchin and salmon roe, mackerel

赤出汁：あかもく 南関揚げ 葱

Miso soup with devil seaweed, fried tofu and spring onion

春のかんざらし（苺 甘夏 桜花）デコポンシャーベット

Spring kanzarashi (Round rice flour dumpling in syrup)
with strawberry, amanatsu and cherry blossom, dekopon sherbet

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.