

彩花

Saika

前菜：

蕪 筍 里芋 梅人参の田舎煮

Appetizer:

Simmered turnip, bamboo shoots, taro and plum-shaped carrot with soy

茶碗蒸し：

海老と焼き餅の南禅寺蒸し（豆腐 焼き餅 海老 椎茸）ピース餡

Nanzenjimushi (Steamed egg custard with shrimp, grilled rice cake, tofu and shiitake mushroom)

Thick pea sauce

天婦羅：

海老 烏賊 きびなご アスパラ 筍 牛蒡

Tempura:

Prawn, squid and silver-stripe round herring, asparagus, bamboo shoots, burdock

寿司盛り合わせ5貫：

鯛・鮪赤身・平政・烏賊・メ鯖

5kinds of assorted sushi:

Sea bream, tuna, yellowtail amberjack, squid, vinegared mackerel

赤出汁：あかもく 新キャベツ 葱

Miso soup with devil seaweed, spring cabbage and spring onion

抹茶ゼリーと白玉のあんみつ（キウイ マンゴー）

Amnitsu with matcha jelly, rice flour dumpling, kiwi and mango

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・平政・メ鯖・雲丹いくら

6kinds of assorted sushi upgrade: +1,650

Red sea bream, fatty tuna, squid, yellowtail amberjack,

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：

蕪 筍 里芋 梅人参の田舎煮・胡麻豆腐 旨味出汁 叩きオクラ 卸し生姜

Appetizer:

Simmered turnip, bamboo shoots, taro and plum-shaped carrot with soy
Sesame tofu, bonito dashi, okra and grated ginger

お造り：鯛 鯉 造り醤油 山葵

Sashimi : sea bream, bonito, soy sauce mixed with kombu-bonito stock, wasabi

茶碗蒸し：

海老と焼き餅の南禅寺蒸し（豆腐 焼き餅 海老 椎茸）ピース餡

Nanzenjimushi (Steamed egg custard with shrimp, grilled rice cake, tofu and shiitake mushroom)

Thick pea sauce

サワラ西京焼き 敷じゃが餅 玉味噌 独活の甘酢漬け 空豆白扇揚げ

Grilled Spanish mackerel with Saikyo miso

spring potato cake, tamamiso (egg and miso sauce)

Sweet vinegared spikenard, fried starch-coated broad beans

寿司盛り合わせ 6 貫：

アラ・平政・メ鯖・烏賊・中とろ・サワラ炙り

6 kinds of sushi:

Longtooth grouper, yellowtail amberjack, vinegared mackerel,

squid, medium fatty tuna, lightly seared Spanish mackerel

赤出汁：あかもく 新キャベツ 葱

Miso soup with devil seaweed, spring cabbage and spring onion

抹茶ゼリーと白玉のあんみつ（キウイ マンゴー）

Anmitsu with matcha jelly, rice flour dumpling, kiwi and mango

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.