

颯 Hayate

前菜：

蕪 筍 里芋 梅人参の田舎煮・新水雲・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,

Spring mozuku seaweed, Sesame tofu, bonito dashi, okra and grated ginger

お造り： 鰹の叩きの薄造り ポン酢 新玉葱 赤卸し

Sashimi: Bonito tataki, ponzu, onion, grated red chili

蒸し物：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 穴子 きびなご アスパラ 筍 牛蒡

Tempura: Prawn, conger eel, silver-stripe round herring, asparagus, bamboo shoots, burdock

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 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） わらび餅

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

Warabimochi (Bracken-starch dumplings)

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・サワラ炙り・鯖・車海老・鮪とろ・烏賊・雲丹いくら

7kinds of assorted Sushi upgrade: +1,650

Longtooth grouper, lightly seared Spanish mackerel, 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：蕪 筍 里芋 梅人参の田舎煮・新水雲・胡麻豆腐 旨味出汁 叩きオクラ 卸し生姜・
・蛍烏賊沖漬け 蛸柔らか

Appetizer: Simmered turnip, bamboo shoots, taro and plum-shaped carrot with soy,
Spring mozuku seaweed, Sesame tofu, bonito dashi, okra and grated ginger,
Marinated firefly squid, simmered octopus

温物：

メバルの揚げ煮 里芋 牛蒡 独活 木の芽

Hot Dish: Simmered fried rock fish with soy, taro, burdock, spikenard, Japanese pepper leaf

焼き物：

一先若狭焼き 玉味噌 新じゃが餅 独活の甘酢漬 空豆白扇揚げ 鰯有馬煮

Grilled Dish: Grilled chicken grunt with scales, tamamiso (egg and miso sauce), spring potato cake,
Sweet vinegared spikenard, fried starch-coated broad beans, simmered sardine with sansho pepper

寿司盛り合わせ7貫：

アラ・烏賊・鰯・雲丹いくら・サワラ炙り・鮪とろ・鳥貝

7 kinds of assorted Sushi:

Longtooth grouper, squid, horse mackerel, sea urchin and salmon roe,
lightly seared Spanish mackerel, fatty tuna, heart clam

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） わらび餅

Anmitsu with matcha jelly, rice flour dumpling, kiwi and mango
Warabimochi (Bracken-starch dumplings)

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション：+1,500

鯛 鯉 平政 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade: +1,500

sea bream, bonito, yellowtail amberjack,
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：蕪 筍 里芋 梅人参の田舎煮・新水雲・胡麻豆腐 旨味出汁 叩きオクラ 卸し生姜・
・蛍烏賊沖漬け 蛸柔らか 鰯有馬煮

Appetizer: Simmered turnip, bamboo shoots, taro and plum-shaped carrot with soy,
Spring mozuku seaweed, Sesame tofu, bonito dashi, okra and grated ginger,
Marinated firefly squid, simmered octopus, simmered sardine with sansho pepper

お造り：鯛 鰹 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi: Sea bream, bonito, squid, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

温物：

黒毛和牛のすき煮 温泉卵 新キャベツ 新玉葱 焼き豆腐 水菜 しらたき 椎茸 ささがき牛蒡

Steamed dish: Sukiyaki-style simmered black Japanese beef, onsentamago,
Spring cabbage, onion, grilled tofu, potherb mustard, shirataki noodles,
shiitake mushroom, shredded burdock

揚げ物：車海老あられ揚げ 甘鯛鱗揚げ 空豆 アスパラ 筍 磯部出汁

Fried dish:

Fried kuruma prawn with arare(Bite-sized rice crackers), fried tilefish with scales,
broad bean, asparagus, bamboo shoots, bonito dashi with sea lettuce

寿司盛り合わせ 8貫：

アラ・鳥貝・穴子・平政・鮪とろ・雲丹いくら・鯖・烏賊

8kinds of Sushi:

Longtooth grouper, heart clam, conger eel,
yellowtail amberjack, fatty tuna, sea urchin and salmon roe, mackerel, squid

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） わらび餅

Anmitsu with matcha jelly, rice flour dumpling, kiwi and mango
Warabimochi (Bracken-starch dumplings)

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.