

彩花

Saika

前菜：

鱧の南蛮漬け クレソン 玉葱 パプリカ トマト

Appetizer:

Marinated pike conger in sweet vinegar, watercress, onion, capsicum, tomato

茶碗蒸し：

穴子の茶碗蒸し 銀鮓 山椒 ささがき牛蒡 白木耳 枝豆

Steamed egg custard with conger eel, thick kudzu sauce, Japanese pepper

天婦羅：

海老 烏賊 白身魚 オクラ 隠元 茄子

Tempura:

Prawn, squid and white fish, okra, green bean, eggplant

寿司盛り合わせ5貫：

スズキ・メカジキ・鮪赤身・平政・烏賊

5kinds of assorted sushi:

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

赤出汁：めかぶ 豆苗 葱

Miso soup with mekabu seaweed, pea sprout and spring onion

桃のムース ミント (彩りゼリーの紫陽花見立て)

Peach mousse, mint

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・メカジキ・雲丹いくら

6kinds of assorted sushi upgrade: +1,650

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：

鱧の南蛮漬け クレソン・アスパラ豆腐 コンソメジュレ ビーツパウダー 糸島ハーブ

Appetizer:

Marinated pike conger in sweet vinegar, watercress,
Asparagus tofu, consommé gelee, beetroot powder, Itoshima herbs

お造り：鯛 鮪 造り醤油 山葵

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

茶碗蒸し:

穴子の茶碗蒸し 銀鮓 山椒 ささがき牛蒡 白木耳 枝豆

Steamed egg custard with conger eel, thick kudzu sauce, Japanese pepper
Shredded burdock, snow fungus, edamame

伊佐木柚庵焼き じゃが餅 空豆白扇揚げ 白瓜塩昆布和え 酢取り茗荷

Grilled chicken grunt marinated with yuzu, potato cake, fried starch-coated broad beans
melon cucumber mixed with salted kombu, vinegared Japanese ginger

寿司盛り合わせ 6 貫：

スズキ・平政・伊佐木炙り・烏賊・中とろ・メ鯖

6 kinds of sushi:

Sea bass, yellowtail amberjack, lightly seared chicken grunt, squid,
medium fatty tuna, vinegared mackerel

赤出汁：めかぶ 豆苗 葱

Miso soup with mekabu seaweed, pea sprout and spring onion

桃のムース ミント (彩りゼリーの紫陽花見立て)

Peach mousse, mint

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.