

花蓮

Karen

八寸:

黒毛和牛つくね団子 ジャポネオニオンソース・海老のクリームパイ包み・
鶏ももの南蛮漬け 白葱 ゴーヤ パプリカ

Appetizer:

Japanese black beef meatball, Japone onion sauce, Creamy shrimp pot pie,
Chicken leg marinated with sweet vinegar, Japanese leek, bitter gourd, paprika

ブーケ素麺サラダ:

春巻きの皮 レタス 3色ミニトマト カイワレ大根 鰹節 素麺
素麺出汁 卸し生姜 刻み茗荷 葱

Somen Bouquet salad:

Rice paper, lettuce, 3 colors of tomatoes, white radish sprouts, bonito flakes, somen,
somen dipping sauce, grated ginger, chopped Japanese ginger, spring onion

寿司:

編み込み鯛の炙り握り・塩炙り大とろ握り・鹿の子烏賊握り・
トマト生ハム包みおぼろのロール寿司・広島菜巻きサーモン手毬寿司・芽生姜

Sushi:

Braided lightly seared sea bream on sushi rice, lightly seared fatty tuna with salt on sushi rice,
Squid on sushi rice, tomato, cured ham and shaved kelp sushi roll,
Hiroshimana leaf and salmon temari sushi, ginger sprout

カクテル寿司:

サーモン 鮪 雲丹 いくら アボカド 錦糸卵

Cocktail sushi:

Salmon, tuna, sea urchin, salmon roe, avocado, kinshitamago (Thinly shredded egg crepe)

赤出汁:

南関揚げ あおさ海苔 葱

Miso soup with fried tofu, sea lettuce and spring onion

デザート:

フルーツかんざらしポンチ (キウイ 甘夏 桃)・無花果赤ワイン煮・手毬マンゴークレープ・
バナナのムース 赤紫蘇ゼリー・ペストリー作洋菓子
選べる和菓子 お一つ

Dessert:

Fruit Kanzarashi (Round rice flour dumpling in syrup), kiwi, amanatsu and peach
Red wine poached fig, Mango and whipped cream crêpe pouch, Banana mousse, red perilla jelly
Dessert from Pastry, Your choice of wagashi

お一人様 / Per Person 6,000

※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.