

彩花

Saika

前菜：

水菜 トマト 南関揚げ ちりめんのお浸し 紅蓼

Appetizer:

Potherb mustard, tomato, fried tofu and dried baby sardine, red water pepper sprout

茶碗蒸し：

玉蜀黍の茶碗蒸し 銀鮎 玉蜀黍 海老 白木耳 青柚子

Steamed egg custard with corn, kudzu-bonito sauce

corn, shrimp, snow fungus and green yuzu

天婦羅：

海老 穴子 ヤングコーン オクラ 南瓜 天出汁 大根卸し

Tempura:

Prawn, conger eel, young corn, okra and pumpkin

Dipping sauce, grate white radish

寿司盛り合わせ5貫：

鯛・メカジキ・本鮪・平政・烏賊

5kinds of assorted sushi:

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

赤出汁：茗荷 冬瓜 豆腐 葱

Miso soup with Japanese ginger, winter melon, tofu and spring onion

無花果のコンポート 敷紫蘇ゼリー ミント 金平糖

Fig compote, perilla jelly, mint and konpeito

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：

水菜 トマト 南関揚げ ちりめんのお浸し 紅蓼
ホワイトアスパラ スナップ 蛸の土佐酢ジュレ掛け アルファルファ

Appetizer:

Potherb mustard, tomato, fried tofu and dried baby sardine, red water pepper sprout,
White asparagus, snap pea, octopus with Tosa vinegar gelée, alfalfa

お造り：本鮪 鯛 造り醤油 あしらい一式

Sashimi:

Sea bream, Pacific bluefin tuna, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, garniture

茶碗蒸し:

玉蜀黍の茶碗蒸し 銀餡 玉蜀黍 海老 白木耳 青柚子
Steamed egg custard with corn, kudzu-bonito sauce
corn, shrimp, snow fungus and green yuzu

太刀魚若狭焼き 敷大根餅 茄子オランダ煮 ゴーヤ甘酢漬け

Grilled cutlassfish with scales, turnip cake,
Fried eggplant seasoned with mirin and chili, sweet vinegared bitter gourd

寿司盛り合わせ 6 貫：

平目・カマス・烏賊・鮪とろ・メ鯖・雲丹いくら

6 kinds of sushi:

Flatfish, barracuda, squid, fatty tuna, vinegared mackerel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：茗荷 冬瓜 豆腐 葱

Miso soup with Japanese ginger, winter melon, tofu and spring onion

無花果のコンポート 敷紫蘇ゼリー ミント 金平糖

Fig compote, perilla jelly, mint and konpeito

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.