

颯 Hayate

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

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 7 貫：

鯛・メカジキ・平政・鮪・烏賊・カマス・雲丹いくら

7 kinds of assorted sushi:

Seabream, vinegared mackerel, yellowtail amberjack, tuna,
squid, barracuda, 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 西瓜

Fig compote, perilla jelly, mint and konpeito, watermelon

お一人様 / per person 10,000

寿司盛り合わせ 8 貫アップグレード：+1,650

アラ・平政・鯖・車海老・鮪とろ・烏賊・カマス・雲丹いくら
8kinds of assorted Sushi upgrade: +1,650

Longtooth grouper, yellowtail amberjack, mackerel,
kuruma prawn, fatty tuna, squid, barracuda, 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：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・
稚鮎甘露煮 沢蟹 枝豆 丸十密煮

Appetizer: Potherb mustard, tomato, fried tofu and dried baby sardine, red water pepper sprout,
White asparagus, snap pea, octopus with Tosa vinegar gelée, alfalfa
Candied young sweetfish, Japanese freshwater crab, edamame, candied sweet potato

蒸し物：

揚げ冬瓜 鶏そぼろ鼈甲餡掛け 車海老艶煮 隠元 ヤングコーン
Steamed Dish: Fried winter melon, thick soy and minced chicken sauce
Simmered kuruma prawn, green beans, young corn

焼き物：

伊佐木のバターソテー トマトクリームソース 敷加茂茄子 敷大根餅 甘長唐辛子 エリンギ
Grilled Dish: Sautéed chicken grunt with butter, creamy tomato sauce,
Sliced Kamo eggplant, turnip cake, Amanaga chili pepper, king trumpet mushroom

寿司盛り合わせ7貫：

平目・烏賊・鰹・雲丹いくら・平政・鮪とろ・穴子
7 kinds of assorted Sushi:
Flatfish, squid, horse mackerel, sea urchin and salmon roe,
yellowtail amberjack, fatty tuna, conger eel

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 西瓜
Fig compote, perilla jelly, mint and konpeito, watermelon

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション：+1,500

天然鯛 本鮪 造り醤油 あしらひ一式
Sashimi upgrade: +1,500
sea bream, Pacific bluefin tuna,
soy sauce mixed with kombu and bonito stock, garniture

※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：

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・
稚鮎甘露煮 茗荷酢 ゴーヤ酢 枝豆

Appetizer: Potherb mustard, tomato, fried tofu and dried baby sardine, red water pepper sprout,
White asparagus, snap pea, octopus with Tosa vinegar gelée, alfalfa
Candied young sweetfish, vinegared Japanese ginger, vinegared bitter melon, edamame

お造り：天然鯛 本鮪 烏賊 造り醤油 あしらい一式

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

温物：

黒毛和牛の和風シチュー ヤングコーン エリンギ 南瓜
Steamed dish: Japanese-style stew with Japanese black beef,
young corn, king trumpet mushroom, pumpkin

焼き物：鮎の塩焼き 蓼酢を添えて
揚げ冬瓜木の芽味噌掛け 丸十密煮 沢蟹

Grilled dish:

Grilled sweetfish with salt, vinegared red water pepper,
Fried winter melon with Japanese pepper miso, candied sweet potato,
Japanese freshwater crab

寿司盛り合わせ 7 貫：

アラ・穴子・平政・鮪とろ・雲丹いくら・鯖・カマス炙り

7 kinds of Sushi:

Longtooth grouper, conger eel, yellowtail amberjack, fatty tuna,
sea urchin and salmon roe, mackerel, lightly seared barracuda

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 西瓜

Fig compote, perilla jelly, mint and konpeito, watermelon

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.