

颯 Hayate

前菜：

鰐の南蛮漬け(玉葱 赤パプリカ 黄パプリカ) セルフィーユ・
素麺南瓜・水雲

Appetizer: Vinegared pike conger with onion, red and yellow paprika, chervil,
Thinly shredded pumpkin, mozuku seaweed

蒸し物：冬瓜の茶碗蒸し 海老そぼろ餡かけ (白木耳 枝豆 冬瓜)
Steamed egg custard with winter melon, thick minced shrimp sauce
(Snow fungus, edamame, winter melon)

天婦羅：

海老 穴子 烏賊下足 隠元 茄子 茗荷
Tempura: Prawn, conger eel, squid leg,
green beans, eggplant and Japanese ginger

寿司盛り合わせ 7 貫：

鯛 鮪とろ 烏賊 太刀魚 メ鯖 平政 雲丹いくら
7 kinds of assorted sushi: Seabream, fatty tuna, squid, cutlassfish,
yellowtail amberjack, vinegared mackerel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：順才 南関揚げ あおさ海苔 葱

Miso soup with water shield, fried tofu, sea lettuce and spring onion

抹茶ゼリー (クリームソース) 小豆 トマト蜜煮 白玉団子 金平糖・
葡萄・パイナップル

Matcha jelly, cream sauce, sweet red beans, candied tomato,
rice flour dumpling, konpeito, grapes and pineapple

お一人様 / per person 12,000

寿司盛り合わせ 8 貫アップグレード：+1,650

アラ・穴子・鯖・車海老・鮪とろ・平政・雲丹いくら・太刀魚
8kinds of assorted sushi upgrade: +1,650

Longtooth grouper, conger eel, mackerel, kuruma prawn
fatty tuna, yellowtail amberjack, sea urchin and salmon roe, cutlassfish

※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：鰐の南蛮漬け(玉葱 赤パプリカ 黄パプリカ) セルフィーユ・
素麺南瓜・水雲・胡麻豆腐 彩り野菜の餡かけ

Appetizer: Vinegared pike conger with onion, red and yellow paprika chervil,
Thinly shredded pumpkin, mozuku seaweed, sesame tofu, thick assorted vegetables sauce

温物：

無花果と冬瓜の揚げ出し(おろし生姜 赤卸し 葱) 大葉 茄子 里芋
Hot Dish: Fried fig and winter melon in dashi (Grated ginger, grated red chili, spring onion),
perilla, eggplant and taro potato

焼き物：

太刀魚の照り焼き 敷大根餅 手長海老 丸十蜜煮
Grilled Dish: Cutlassfish teriyaki, turnip cake, freshwater prawn, candied sweet potato

寿司盛り合わせ 7 貫:

アラ 鮪とろ 烏賊 穴子 鰻 車海老 雲丹いくら

7 kinds of assorted Sushi:

Longtooth grouper, fatty tuna, squid, conger eel, horse mackerel,
kuruma prawn, sea urchin and salmon roe

赤出汁：順才 南関揚げ あおさ海苔 葱

Miso soup with water shield, fried tofu, sea lettuce and spring onion

抹茶ゼリー (クリームソース) 小豆 トマト蜜煮 白玉団子 金平糖・
葡萄・パイナップル

Matcha jelly, cream sauce, sweet red beans, candied tomato,
rice flour dumpling, konpeito, grapes and pineapple

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション：+1,500

鯛 本鮪とろ あしらい一式 造り醤油 山葵
Sashimi upgrade: +1,500

Sea bream, fatty Pacific bluefin tuna, garniture, soy sauce with kombu-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：鱧の南蛮漬け(玉葱 赤パプリカ 黄パプリカ) セルフィーユ・
茄子のオランダ煮・手長海老・丸十蜜煮・胡麻豆腐 彩り野菜の餡かけ
Appetizer: Vinegared pike conger with onion, red and yellow paprika, chervil,
Fried eggplant seasoned with mirin and chili, freshwater prawn, candied sweet potato
Sesame tofu, thick assorted vegetables sauce

お造り：平目 本鮪 平政 あしらい一式 造り醤油 山葵
Sashimi: Flatfish, pacific bluefin tuna, yellowtail amberjack,
Garniture, soy sauce with kombu-bonito stock, wasabi

温物：
黒豚の角煮 マスタード 無花果 甘長唐辛子 里芋
Steamed dish: Stewed kurobuta black pork, mustard,
fig, amanaga green pepper, taro potato

焼き物：甘鯛若狭鱗焼き 敷大根餅彩り玉索のせ 素麺南瓜水雲 栗麩田楽
Grilled dish: Grilled tilefish with scales,
Turnip cake with Japanese omelette, thinly shredded pumpkin,
mozuku seaweed, foxtail millet dumpling with miso sauce

寿司盛り合わせ7貫：
アラ 鮪とろ 烏賊 太刀魚 生鯖 穴子 雲丹いくら
7kinds of Sushi:
Longtooth grouper, fatty tuna, squid, cutlessfish, mackerel,
conger eel, sea urchin and salmon roe

赤出汁：順才 南関揚げ あおさ海苔 葱
Miso soup with water shield, fried tofu, sea lettuce and spring onion

抹茶ゼリー（クリームソース）小豆 トマト蜜煮 白玉団子 金平糖・
葡萄・パイナップル
Matcha jelly, cream sauce, sweet red beans, candied tomato,
rice flour dumpling, konpeito, grapes and pineapple

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.