

彩花

Saika

前菜：

大豆の五目煮（昆布 大根 人参 薩摩芋 椎茸）

Appetizer:

Simmered soy beans with kombu, white radish, carrot, sweet potato and shiitake mushroom

茶碗蒸し：

初秋茶碗蒸し（栗 銀杏 小豆 海老）菊花餡かけ

Steamed egg custard with chestnut, ginkgo nut, red bean and shrimp,
kudzu and bonito sauce with chrysanthemum flower

天婦羅：

海老 烏賊下足 エリンギ 南瓜 隠元

Tempura:

Prawn, squid(leg), king trumpet mushroom, pumpkin, green bean

寿司盛り合わせ5貫：

鯛・メカジキ・鰹・平政・烏賊

5kinds of assorted sushi:

Sea bream, vinegared mackerel, bonito, yellowtail amberjack, squid

赤出汁：なめこ 白木耳 葱 山椒

Miso soup with nametake mushroom, snow fungus, spring onion and Japanese pepper

無花果のムース 白ワインゼリー掛け

Fig mousse with white wine jelly

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：

胡麻豆腐 ちりめん山椒 柚子胡椒・大豆の五目煮（昆布 大根 人参 薩摩芋 椎茸）

Appetizer:

Sesame tofu, dried young sardine seasoned with Japanese pepper, yuzu pepper,
Simmered soy beans with kombu, white radish, carrot, sweet potato and shiitake mushroom

お造り：鮪 鯛 造り醤油 山葵

Sashimi:

Tuna, sea bream, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

茶碗蒸し:

初秋茶碗蒸し（栗 銀杏 小豆 海老）菊花餡かけ
Steamed egg custard with chestnut, ginkgo nut, red bean and shrimp,
kudzu and bonito sauce with chrysanthemum flower

鰯照り焼き 大根餅 独活金平 栗煎餅

Yellowtail teriyaki, turnip cake,

Stir-fried shredded udo (Japanese spikenard) with soy, chestnut chips

寿司盛り合わせ 6 貫：

アラ・カマス炙り・烏賊・鮪とろ・メカジ・平政

6 kinds of sushi:

Longtooth grouper, lightly seared barracuda, squid,
fatty tuna, vinegared mackerel, yellowtail amberjack

赤出汁：なめこ 白木耳 葱 山椒

Miso soup with nametake mushroom, snow fungus, spring onion and Japanese pepper

無花果のムース 白ワインゼリー掛け

Fig mousse with white wine jelly

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.