

颯 Hayate

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 薩摩芋 人参 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

茶碗蒸し:

初秋茶碗蒸し（栗 銀杏 小豆 海老）菊花あんかけ
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 穴子 エリンギ 南瓜 隠元
Tempura: Prawn, squid (Leg), conger eel, king trumpet mushroom, pumpkin and green bean

寿司盛り合わせ 6 貫：

鯛・メカジキ・平政・鮪とろ・烏賊・雲丹いくら

6 kinds of assorted sushi:

Seabream, vinegared mackerel, yellowtail amberjack, fatty tuna,
squid, sea urchin and salmon roe

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）柿

Fig mousse with white wine jelly, persimmon

お一人様 / per person 10,000

寿司盛り合わせ 7 貫アップグレード：+1,650

アラ・穴子・鰯・車海老・鮪とろ・烏賊・雲丹いくら

7 kinds of assorted Sushi upgrade: +1,650

Longtooth grouper, conger eel, horse mackerel,
kuruma prawn, fatty tuna, squid, 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：胡麻豆腐 ちりめん山椒 柚子胡椒・
大豆の五目煮（昆布 大根 薩摩芋 人参 椎茸）・零余子真薯 独活金平

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
Yam potato bud dumpling, stir-fried shredded udo (Japanese spikenard) with soy

温物：

無花果の揚げ出し 大葉 南瓜 蓮根（卸生姜 白葱 赤卸し）
Hot Dish: Fried fig in dashi, perilla, pumpkin, lotus root (grated ginger, scallion, grated red chili)

焼き物：

秋鮭レモン焼き 大根餅 独活甘酢漬け 栗煎餅 揚げ銀杏
Grilled Dish: Grilled autumn salmon with lemon
Turnip cake, sweet vinegared udo (Japanese spikenard),
chestnut chips, fried ginkgo nut

寿司盛り合わせ 7 貫:

アラ・カマス炙り・烏賊・鰹・雲丹いくら・鮪とろ・車海老
7 kinds of assorted Sushi:
Longtooth grouper, lightly seared barracuda, squid, horse mackerel,
sea urchin and salmon roe, fatty tuna, kuruma prawn

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）柿
Fig mousse with white wine jelly, persimmon

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：

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 薩摩芋 人参 椎茸）・零余子真薯 独活金平・栗煎餅 揚げ銀杏

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

Yam potato bud dumpling, stir-fried shredded udo (Japanese spikenard) with soy,
chestnut chips, fried ginkgo nut

お造り：鮪とろ アラ 造り醤油 山葵

Sashimi: Fatty tuna, longtooth grouper, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

温物：土瓶蒸し（車海老 鰻 松茸 三つ葉 酢橘）

Hot dish: Steamed kuruma prawn, pike conger,

matsutake mushroom in earthenware pot, mitsuba and sudachi lime

焼き物：黒毛和牛ステーキ 敷大根餅 ルッコラ エリンギ 南瓜 和風おろしポン酢

Grilled dish: Japanese black beef steak, turnip cake,

arugula, king trumpet mushroom, pumpkin, grated white radish ponzu

揚げ物：鰻松茸はさみ揚げ 蓮根 隠元（天草の塩 カボス）

Fried Dish:

Fried pike conger with matsutake mushroom, lotus root, green bean (Amakusa salt, kabosu lime)

寿司盛り合わせ 7 貫：

烏賊・穴子・平政・鮪とろ・雲丹いくら・鯖・カマス炙り

7 kinds of Sushi:

Squid, conger eel, yellowtail amberjack, fatty tuna,

sea urchin and salmon roe, mackerel, lightly seared barracuda

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）柿

Fig mousse with white wine jelly, persimmon

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.