

颯 Hayate

前菜：

水菜 占地 榎茸 焼き鯛のお浸し・里芋と薩摩芋と烏賊の煮っ転がし

Appetizer:

Blanched potherb mustard, shimeji mushroom, enoki mushroom and grilled sea bream
Simmered taro, sweet potato and squid with sweet soy

茶碗蒸し：

秋鮭の茶碗蒸し（鮭 椎茸 百合根 白木耳）銀鮎かけ いくら 振り柚子

Steamed egg custard with autumn salmon, shiitake mushroom, lily bulb and snow fungus,
kudzu and bonito sauce, salmon roe, yuzu

天婦羅：

海老 烏賊下足 穴子 薩摩芋 オクラ 茄子

Tempura:

Prawn, squid leg and conger eel, sweet potato, okra, eggplant

寿司盛り合わせ 7 貫：

鯛・メカジ・平政・鮪とろ・烏賊・鰹・雲丹いくら

7 kinds of assorted sushi:

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

赤出汁：南瓜 南関揚げ 葱 山椒

Miso soup with pumpkin, fried tofu, spring onion and Japanese pepper

和栗のモンブラン 梨

Japanese chestnut Mont Blanc, Japanese pear

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・鰯・車海老・鮪とろ・烏賊・平政・雲丹いくら

8kinds of assorted Sushi upgrade: +1,650

Longtooth grouper, conger eel, horse mackerel, kuruma prawn,
fatty tuna, squid, yellowtail amberjack, 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 占地 榎茸 焼き鯛のお浸し・里芋と薩摩芋と烏賊の煮っ転がし・
秋刀魚蒲焼 干し柿チーズ

Appetizer:

Blanched potherb mustard, shimeji mushroom, enoki mushroom and grilled sea bream
Simmered taro, sweet potato and squid with sweet soy
Grilled saury, cheese-stuffed dried persimmon

温物：

あらかぶの煮付け 冬瓜 茄子 豆腐

Hot Dish: Simmered rockfish with sweet soy, winter melon, eggplant, tofu

逸品：

甘鯛西京焼き 独活甘酢漬け 栗煎餅 揚げ銀杏 落花生

Delicacy: Grilled tilefish with Saikyo miso,
sweet vinegared udo (Japanese spikenard), chestnut chips, fried ginkgo nut, peanut

寿司盛り合わせ7貫:

アラ・平政・烏賊・鰹・雲丹いくら・鮪とろ・車海老

7 kinds of assorted Sushi:

Longtooth grouper, yellowtail amberjack, squid, bonito,
sea urchin and salmon roe, fatty tuna, kuruma prawn

赤出汁：南瓜 南関揚げ 葱 山椒

Miso soup with pumpkin, fried tofu, spring onion and Japanese pepper

和栗のモンブラン 梨

Japanese chestnut Mont Blanc, Japanese pear

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション：+1,500

鯛 鮪 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade: +1,500

sea bream, tuna, squid

soy sauce mixed with kombu and 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：水菜 占地 榎茸 焼き天然鯛のお浸し（福岡産）・
里芋と薩摩芋と烏賊の煮っ転がし・秋刀魚蒲焼 干し柿チーズ・
栗煎餅 茹で落花生

Appetizer:

Blanched potherb mustard, shimeji mushroom, enoki mushroom and grilled Fukuoka wild sea bream
Simmered taro, sweet potato and squid with sweet soy
Grilled saury, cheese-stuffed dried persimmon, chestnut chips, boiled peanut

お造り：福岡県産天然鯛のお造り ポン酢 赤卸し 高等葱
Sashimi: Fukuoka wild sea bream, ponzu, grated red chili and green onion

鯛かぶらと松茸の土瓶蒸し（福岡県産天然鯛 蕪 銀杏 松茸 三つ葉 酢橘）
Steamed sea bream, turnip and matsutake mushroom in earthenware pot
(Fukuoka wild sea bream, turnip, ginkgo nut, matsutake mushroom, mitsuba and sudachi lime)

温物：黒毛和牛和風ビーフシチュー ジャガ芋 人参のグラッセ パセリ クレソン
Grilled dish: Japanese-style wagyu beef stew, Potato, glazed carrot, parsley, watercress

焼き物：福岡県産天然鯛のバター焼き 大根餅 揚げ冬瓜 独活甘酢漬け
Grilled dish: Grilled Fukuoka wild sea bream with butter,
Turnip cake, fried winter melon, sweet vinegared udo (Japanese spikenard)

寿司盛り合わせ 7 貫：
福岡県産天然鯛の焼き霜・烏賊・穴子・平政・中とろ・雲丹いくら・鯖
7kinds of Sushi:

Lightly seared Fukuoka wild sea bream with skin, squid, conger eel,
yellowtail amberjack, medium fatty tuna, sea urchin and salmon roe, mackerel,

天然鯛の赤出汁：福岡県産天然鯛 南関揚げ 葱 山椒
Miso soup with Fukuoka wild sea bream, fried tofu, spring onion and Japanese pepper

和栗のモンブラン 梨
Japanese chestnut Mont Blanc, Japanese pear

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.