彩花
Saika

前菜：
水菜　占地　榎茸　焼き鯛のお浸し　菊花
Appetizer:
Blanched potherb mustard, shimeji mushroom,
enoki mushroom and grilled sea bream, chrysanthemum

茶碗蒸し:
秋鮭の茶碗蒸し（鮭　椎茸　百合根　白木耳）銀餡掛け　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　薩摩芋　オクラ　茄子
Tempura:
Prawn, squid(leg), sweet potato, okra, eggplant

寿司盛り合わせ5貫 ：
鯛・〆鯖・鮪・平政・烏賊
5kinds of assorted sushi :
Sea bream, vinegared mackerel, tuna, yellowtail amberjack,squid

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
Japanese chestnut Mont Blanc

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・〆鯖・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：
水菜　占地　榎茸　焼き鯛のお浸し　菊花・
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, chrysanthemum
Simmered taro, sweet potato and squid with sweet soy

お造り：鯛　戻り鰹　造り醤油　山葵
Sashimi :
Sea bream, autumn bonito, soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

茶碗蒸し:
秋鮭の茶碗蒸し（鮭　椎茸　百合根　白木耳）銀餡掛け　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

鰆の若狭焼き　大根餅　栗煎餅　落花生
Grilled Spanish mackerel with scales, turnip cake, chestnut chips, peanut

寿司盛り合わせ 6 貫：
アラ・いくら・烏賊・鮪とろ・〆鯖・平政
6 kinds of sushi:
Longtooth grouper, salmon roe, squid,
fatty tuna, vinegared mackerel, yellowtail amberjack

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
Japanese chestnut Mont Blanc

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.