彩花
Saika

前菜：
薩摩芋 南瓜　人参　高野豆腐の田舎煮　針さや
Appetizer:
Simmered Sweet potato, pumpkin,
carrot and Koya-dofu (Freeze-dried tofu) with sweet soy,
thinly shredded green beans

茶碗蒸し:
秋鮭の茶椀蒸し（鮭　白木耳　白舞茸　銀杏　三つ葉）銀餡　いくら
Steamed egg custard with autumn salmon
(Salmon, snow fungus, white maitake mushroom, gingko nuts, mitsuba)
kudzu and bonito sauce, salmon roe, yuzu

天婦羅：
海老　烏賊下足　白身魚　舞茸　南瓜　甘長唐辛子
Tempura:
Prawn, squid leg, white fish, maitake mushroom, pumpkin, Amanaga green pepper

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：葱　白菜　南関あげ　粉山椒
Miso soup with spring onion, Napa cabbage and fried tofu, ground Japanese pepper

洋梨のムース　（抹茶ソース　ホイップクリーム　苺　ミント）
Pear mousse, Matcha sauce, whipped cream, strawberry, mint

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：
胡麻豆腐　木の芽味噌　振り柚子・
薩摩芋　南瓜　人参　高野豆腐の田舎煮
Appetizer:　Sesame tofu, Japanese pepper leaf miso, yuzu
Simmered Sweet potato, pumpkin,
carrot and Koya-dofu (Freeze-dried tofu) with sweet soy

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

茶碗蒸し:
秋鮭の茶椀蒸し（鮭　白木耳　白舞茸　銀杏　三つ葉）銀餡　いくら
Steamed egg custard with autumn salmon
(Salmon, snow fungus, white maitake mushroom, gingko nuts, mitsuba)
kudzu and bonito sauce, salmon roe, yuzu

鰆西京焼き　敷大根餅　金山寺山芋 セロリ甘酢漬け
Grilled Spanish mackerel with Saikyo miso, turnip cake,
Japanese yam with Kinzanji miso, pickled celery with sweet vinegar

寿司盛り合わせ 6 貫：
平目・〆鯖・烏賊・中とろ・サワラ炙り・平政
6 kinds of sushi:
Flounder, vinegared mackerel, squid,
medium fatty tuna, lightly seared spanish mackerel, yellowtail amberjack

赤出汁：葱　白菜　南関あげ　粉山椒
Miso soup with spring onion, Napa cabbage and fried tofu, ground Japanese pepper

洋梨のムース　（抹茶ソース　ホイップクリーム　苺　ミント）
Pear mousse, Matcha sauce, whipped cream, strawberry, mint

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.