

颯 Hayate

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 吹寄せ丸十
Appetizer: Sesame tofu, Japanese pepper leaf miso, yuzu
simmered sweet potato, pumpkin, carrot and Koya-dofu (Freeze-dried tofu) with sweet soy
simmered sweet potato

茶碗蒸し：

秋鮭の茶わん蒸し（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, ginkgo nuts, mitsuba)
kudzu and bonito sauce, salmon roe, yuzu

天婦羅：

海老芋の揚げ出し 舞茸 甘長唐辛子 南瓜
Tempura: Fried shrimp-shaped taro potato in dashi
maitake mushroom, amanaga green pepper, pumpkin

寿司盛り合わせ 7 貫：

鯛・メカジキ・鯖・鮪とろ・烏賊・平政・雲丹いくら
7 kinds of assorted sushi:
Seabream, vinegared mackerel, Spanish mackerel, fatty tuna,
squid, yellowtail amberjack, sea urchin and salmon roe

赤出汁：葱 白菜 南関あげ 粉山椒

Miso soup with pumpkin, fried tofu, spring onion and 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）柿

Pear mousse, matcha sauce, whipped cream, strawberry, mint, persimmon

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

鯛・煮穴子・平政・車海老・鯖・鮪とろ・烏賊・雲丹いくら
8kinds of assorted Sushi upgrade: +1,650
Sea bream, simmered conger eel, yellowtail amberjack, kuruma prawn,
mackerel, 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 木の芽味噌 振り柚子・薩摩芋 南瓜 人参 高野豆腐の田舎煮・
吹寄せ丸十 秋刀魚蒲焼 銀杏松葉差し

Appetizer: Sesame tofu, Japanese pepper leaf miso, yuzu
simmered sweet potato, pumpkin, carrot and Koya-dofu (Freeze-dried tofu) with sweet soy
simmered sweet potato, grilled saury with sweet soy sauce, ginkgo nuts skewered on pine needle

温物：

あらかぶの煮付け 里芋 舞茸 甘長唐辛子 木の芽
Hot Dish: Simmered marbled rockfish with sweet soy, taro potato,
maitake mushroom, amanaga green pepper, Japanese pepper leaf

逸品：

鱈バターソテー 敷大根餅 セロリ甘酢漬け 金山寺山芋
Delicacy: Sautéed Spanish mackerel with butter,
turnip cake, pickled celery with sweet vinegar, Japanese yam with Kinzanji miso

寿司盛り合わせ7貫：

平目・煮穴子・鰯・烏賊・鮪とろ・平政・雲丹いくら
7 kinds of assorted Sushi:
Flounder, simmered conger eel, horse mackerel, squid,
fatty tuna, yellowtail amberjack, sea urchin and salmon roe

赤出汁：葱 白菜 南関あげ 粉山椒

Miso soup with pumpkin, fried tofu, spring onion and 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）柿

Pear mousse, matcha sauce, whipped cream, strawberry, mint, persimmon

お一人様 / per person 14,000

お造りの追加オプション：+1,500

鯛 鮪 鰯 造り醤油 山葵
Sashimi upgrade: +1,500
sea bream, tuna, Spanish mackerel
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

～福岡県産の天然鯛を愉しむ～

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
7 kinds 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

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