

祝鶴

Iwaitsuru

旬

松葉蟹と煮鮑の柚子ゼリー掛け、生雲丹、柚子  
Crab and Braised Abalone with Yuzu Citrus Jelly, Sea Urchin, Yuzu Citrus

椀

皮剥ぎ蕪蒸し、寄せ蓮根、イクラ、三つ葉、舞茸、柚子  
Steamed Kawahagi Fish with Turnip, Grated Lotus Root  
Salmon Roe, Mitsuba, Maitake Mushroom, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り四種  
Four kinds of Sashimi of the Day

温物

焼き蟹餡掛け  
Grilled Crab with Dashi Sauce

焼皿

黒毛和牛フィレ炭火焼き、蕪、午房煎餅、はなっこりー、玉葱ポン酢、山葵  
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Tenderloin, Turnip, Burdock Chip  
Hanaccoli, Ponzu Vinegar with Onion, Wasabi

舞

叩き車海老と百合根の二身揚げ、キャビア、甘鯛紫蘇巻き、舞茸、モロッコインゲン、淡雪塩  
Deep-Fried Kuruma Prawn and Lily Bulb, Caviar, Amadai Fish with Shiso Leaf  
Maitake Mushroom, Moroccan Bean, Awayuki Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁  
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

本日のフルーツ  
甘味  
Fruit, Japanese Sweet

50,000

wh m e c s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

国産米使用 / Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.