

七福 Shichifuku

旬

背甲蟹、独活、防風、生姜酢
Crab, Udo, Boufu, Ginger Vinegar

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

蒸し蟹飯蒸し、蟹出汁餡、雲丹、三つ葉
Steamed Rice with Braised Crab, Crab Dashi Sauce, Sea Urchin, Mitsuba

焼皿

黒毛和牛ローストビーフ、蕪、午房煎餅、はなっこりー、玉葱ポン酢、山葵
Kuroge Wagyu Roast Beef, Turnip, Burdock Chip
Hanaccoli, Ponzu Vinegar with Onion, Wasabi

舞

車海老、焼き百合根、キャビア、菜の花、淡雪塩
Kuruma Prawn, Grilled Lily Bulb, Caviar, Nanohana, 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

42,000

wh m e c s

黒毛和牛ローストビーフは黒毛和牛フィレに変更できます。
ただし、黒毛和牛フィレに変更の場合はたれ焼きになります。
It's possible to change from Kuroge Wagyu Roast Beef to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
However, if you change to Tenderloin, it will be Tasted Soy Sauce
4,100 円追加料金を頂戴いたします /Additional 4,100yen

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.