

冬味覚
Fuyumikaku Dinner

旬

鰯昆布と赤根法蓮草の柚子卸し添え、焼き椎茸、穂紫蘇、マイクロ大葉
Kelp Marinated Buri Fish, Spinach and Grated Radish with Yuzu Citrus
Grilled Shiitake Mushroom, Shiso Flower, Micro Herb

椀

蕪羹仕立て

甘鯛、百合根餅、人参、大黒しめじ、小蕪菜、柚子
Grated Turnip
Amadai Fish, Lily Bulb Dumpling, Carrot, Daikoku Shimeji Mushroom, Komatsuna, Yuzu Citrus

鮮

本日の造り三種盛り

Trio Sashimi of the Day

温物

近江蕪背甲蟹餡掛け、生姜

Turnip and Dashi Sauce with Seko Crab, Ginger

組肴

金目鯛木の芽焼き、壬生菜と蒟蒻の白和え、干し柿バター、合鴨蒸し煮

白海老寿司、帆立と菊菜の黄身酢掛け、厚焼き玉子、慈姑煎餅

Kinmedai Fish with Kinome, Mibuna and Konjac with Tofu, Dried Persimmon with Butter, Braised Duck
White Shrimp Sushi, Scallop and Kikuna with Egg Yolk Vinegar, Thick Omelet, Kuwai Chips

舞

車海老、和牛フィレ肉紫蘇巻き、銀杏、安納芋、舞茸、藻塩

Kuruma Prawn, Wagyu Beef Tenderloin with Shiso Leaf, Gingko, Sweet Potato, Maitake Mushroom, Seaweed
Salt

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた鰯といくらの釜飯

赤出汁、香の物

Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Kamasu Fish and Salmon Roe
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

本日のフルーツ

甘味

Fruits, Japanese Sweets

28,000

w m e c s

w = 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

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

花筐 Hanagatami

旬

蟹と千枚蕪の生姜ゼリー掛け、赤根法蓮草
Crab and Turnip with Ginger Jelly, Spinach

椀

蕪雲仕立て

甘鯛、百合根餅、人参、大黒しめじ、小蕪菜、柚子
Grated Turnip

Amadai Fish, Lily Bulb Dumpling, Carrot, Daikoku Shimeji Mushroom, Komatsuna, Yuzu Citrus

鮮

本日の造り四種盛り

Four Kinds Sashimi of the Day

中皿

背甲蟹おかき揚げ、キャビア、トリュフ
Deep-Fried Seko Crab, Caviar, Truffle

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き、銀杏、海老芋あげがらし味噌焼き
Charcoal-Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Gingko, Grilled Yam with Akegarashi Miso

舞

車海老、鮑、午房、安納芋、舞茸、藻塩

Kuruma Prawn, Abalone, Burdock, Sweet Potato, Maitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、赤出汁

Sushi, Akadashi Miso Soup

苺と求肥の最中、本日のフルーツ

Monaka Waffle with Strawberry Fruits

35,000

w m e c s

黒毛和牛サーロインは黒毛和牛フィレに変更できます

It's possible to change from Kuroge Wagyu Beef Sirloin to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin

4,100円追加料金を頂戴いたします /Supplement 4,100yen

w = 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

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.