



春味覚
Harumikaku

旬

みる貝と烏賊の黄身酢和え、生雲丹、こしあぶら、胡瓜、土佐酢ゼリー、穂紫蘇
Geoduck Clam and Squid with Egg Yolk Vinegar, Sea Urchin
Koshiabura, Cucumber, Tosa Vinegar Jelly, Shiso Flower

椀

鱧桜葉蒸し、蓬麩、筍、花卉玉子豆腐、スナップエンドウ、針野菜
Steamed Kisu Fish with Cherry Blossoms Leaf, Mugwort Wheat Gluten
Bamboo Shoot, Egg Tofu, Snap Pea, Needle Vegetables

鮮

本日の造り三種盛り
Three Varieties Sashimi of the Day

温物

油目米粉揚げ、車海老、たらの芽、新緑餡、柚子
Fried Aburame Fish with Rice Flour, Kuruma Prawn, Aralia Sprout, Green Peas, Yuzu Cirus

組肴

鱈柚庵焼き、唐墨、もずく、蛸桜煮、魚子生姜煮、稚鮎
鯛木の芽寿司、蚕豆、桜長芋梅酢漬け
Grilled Sawara Fish with Citrus, Buttarga, Seaweed, Octopus, Tai Fish Roe with Ginger Soy Sauce
Baby Ayu Fish, Tai Fish and Kinome Sushi, Broad Beans, Yam with Plum Vinegar

舞

車海老紫蘇巻き、蛤、かたくり、宮古ぜんまい、椎茸、藻塩
Kuruma Prawn, Hamaguri Clam, Katakuri, Miyako Zenmai, Shiitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた蛍烏賊と筍の釜御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Hotaru Squid and Bamboo Shoot
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

桜アイスの最中
デコポンワインゼリー掛け
Monaka Waffle with Sakura Ice Cream
Dekopon with Wine Jelly

25,500

w m e 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

毛蟹と白アスパラガスの生姜ゼリー掛け
宮古ぜんまい黄身酢掛け、桜海老、蚕豆飯蒸し、干しこ
Kegani Crab and White Asparagus with Ginger Jelly
Miyako Zenmai with Egg Yolk, Sakura Shrimp, Steamed Broad Beans with Soy Milk, Sea Cucumber

椀

鱧桜葉蒸し、蓬麩、筍、花卉玉子豆腐、スナップエンドウ、針野菜
Steamed Kisu Fish with Cherry Blossoms Leaf, Mugwort Wheat Gluten
Bamboo Shoot, Egg Tofu, Snap Pea, Needle Vegetables

鮮

本日の造り四種盛り
Four Varieties Sashimi of the Day

温物

鮑と湯葉のあおさ餡掛け、焼き菜の花
Abalme and Yuba with Seaweed Sause, Grilled Nanohana

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、たらの芽、こごみ、椎茸、葉にんにく味噌
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Aralia Sprout, Kogomi, Shiitake Mushroom, Garlic Leaf with Miso

舞

車海老塩巻き、甘鯛と生雲丹、稚鮎、かたくり、こしあぶら、藻塩
Kuruma Prawn with Salt, Amadai Fish and Sea Urchin, Baby Ayu Fish
Katakuri, Koshiabura, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、赤出汁
Sushi, Akadashi Miso Soup

デザート

桜アイスの最中
デコポンと苺のワインゼリー掛け、さくらんぼ
Monaka Waffle with Sakura Ice Cream
Dekopon and Strawberry with Wine Jelly, Cherry

31,000

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.

肉会席
Nikukaiseki

旬

クールドビーフと花山葵のサラダ
Chilled Beef and Wasabi Flower Salad

椀

牛スープ仕立て
フィレ肉、葛素麺、白木耳、花卉人参、こごみ、浅葱
Beef Soup
Beef Tenderloin, Kudzu Noodles, White Wood Ear Mushroom, Carrot
Kogomi, Japanese Chives

向附

頬肉の煮込みと筍の酢味噌掛け
サーロイン出汁しゃぶ胡麻ポン酢掛け
Braised Beef Cheek, Bamboo Shoot with Vinegar Miso
Beef Sirloin, Dashi and Sesame Ponzu Sauce

中皿

牛ブレザオラ寿司、キャビア、芽葱
Beef Bresaola Sushi, Caviar, Japanese Chives

焼皿

イチボ炭火たれ焼き、葉にんにく味噌
カリフローレ、アスパラガス、小玉葱
Charcoal Grilled Aitchbone, Garlic Leaf with Miso
Cauliflower, Asparagus, Onion

舞

フィレ肉カツサンド、フォアグラソース、辛子
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich, Foie Gras Sauce, Japanese Mustard

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリの白御飯、牛時雨煮、生雲丹
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Simmered Beef, Sea Urchin
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツと抹茶アイスクリーム
Fruits, Matcha Ice Cream

38,000

w m e

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.