

七福
Shichifuku

御祝組肴

汲み上げ湯葉と生雲丹、鰻八幡巻き、のし梅
鰯昆布巻き、小川サーモン、伊達板真丈、帆立黄身焼き、海老、慈姑煎餅
Yuba Tofu Skin and Sea Urchin, Unagi Eel with Burdock, Thin Plum Jam Agar
Rolled Kelp with Buri Fish, Ogawa-Salmon, Fish Paste Omelet
Grilled Scallop with Egg Yolk, Shrimp, Kuwai Chip

御雑煮椀

焼き甘鯛、小餅、日の出大根人参、鶯菜、椎茸、柚子
Grilled Amadai Fish, Mochi, Daikon Radish, Carrot, Uguisuna, Shiitake Mushroom, Yuzu Citrus

御造里

久絵、トロ、牡丹海老、烏賊
Kue Fish, Tuna, Botan Prawn, Squid

御祝蒸し

河豚玉地蒸し、白子、ボン酢餡、浅葱
Steamed Egg Custard Pudding with Fugu Fish, Fugu Fish Milt
Ponzu Vinegar with Dashi Sauce, Green Onion

御家喜物

喉黒味噌漬け、合鴨蒸し煮、蓬麩田楽、金柑
Grilled Nodoguro Fish with Miso, Braised Duck
Grilled Mugwort Wheat Gluten with Miso, Kumquat

御祝皿

車海老、フィレ肉紫蘇巻き、蓮根、舞茸、ポアロ、藻塩
Kuruma Prawn, Beef Tenderloin with Shiso Leaf
Lotus Root, Maitake Mushroom, Leek, Seaweed Salt

留鉢

数の子と菜の花の釜飯
赤出汁、香の物
Steamed Rice with Herring Roe and Nanohana
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺、柑橘
甘味
Strawberry, Citrus
Japanese Sweets

42,000

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

祝鶴

Iwaitsuru

御祝組肴

数の子、鰻八幡巻き、のし梅
鰯昆布巻き、海鼠とこのわた、伊達板真丈、帆立黄身焼き、海老、慈姑煎餅
Herring Roe, Unagi Eel with Burdock, Thin Plum Jam Agar
Rolled Kelp with Buri Fish, Sea Cucumber and Salted Entrail of the Sea Cucumber
Grilled Scallop with Egg Yolk, Shrimp, Kuwai Chip

御雑煮椀

きんき、鮑、蓬麩、日の出大根人参、鶯菜、柚子
Kinki Fish, Abalone, Mugwort Wheat Gluten
Daikon Radish, Carrot, Uguisuna, Yuzu Citrus

御造里

河豚と羽二重白子、ポン酢ゼリー
トロ、イセエビと生雲丹、久絵
Fugu Fish with Fugu Fish Milt, Ponzu Vinegar Jelly
Tuna, Spiny Lobster and Sea Urchin, Kue Fish

御祝中皿

松葉蟹と背子蟹、千枚蕪、酢橘
Matsuba Crab and Seko Crab, Pickled Sliced Turnip, Sudachi Citrus

御家喜物

黒毛和牛フィレ肉炭火焼き、海老芋唐揚げ、菜の花胡麻和え、あけがらし
Charcoal Grilled Wagyu Beef Tenderloin, Deep-Fried Yam, Nanohana with Sesame, Akegarashi

御祝皿

車海老、唐墨餅海苔巻き、蓮根、舞茸、ポアロ、藻塩
Kuruma Prawn, Bottarga and Mochi with Seaweed
Lotus Root, Maitake Mushroom, Leek, Seaweed Salt

留鉢

握り寿司、赤出汁
Nigiri Sushi, Akadashi Miso Soup

デザート

メロン、苺、柑橘
甘味
Melon, Strawberry, Citrus
Japanese Sweets

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