

鼓

Tsuzumi

御祝向付

蟹、数の子、梅人参、大黒占地、菜の花

Crab, Herring Roe, Carrot, Shimeji Mushroom, Nanohana

御雑煮椀

海老真丈、小餅、日の出大根人参、蔓菜、椎茸、柚子

Shrimp Dumpling, Mochi, Daikon Radish, Carrot

Tsuruna, Shiitake Mushroom, Yuzu Citrus

御造里

鯛、鮪、烏賊

Tai Fish, Tuna, Squid

御祝蒸し

鱈玉地蒸し、雲子、ポン酢餡、浅葱

Steamed Egg Custard Pudding with Tara Fish, Tara Fish Milt

Dashi Sauce with Ponzu Vinegar, Green Onion

御祝組肴

金柑いくら、一口赤飯、のし梅

鱈味噌漬、伊達板真丈、海老、鰯昆布巻き、小川サーモン

Kumquat with Salmon Roe, Steamed Rice with Red Bean, Thin Plum Jam Agar

Sawara Fish with Miso, Fish Paste Omelet, Shrimp, Rolled Kelp with Buri Fish, Ogawa-Salmon

御祝皿

海老と蓮根の重ね揚げ、鱈おかき揚げ、舞茸、ポアロ、ブロッコリー、藻塩

Shrimp and Lotus Root, Deep Fried Kisu Fish with Rice Cracker

Maitake Mushroom, Leek, Broccoli, Seaweed Salt

留鉢

鯛飯、赤出汁、香の物

Steamed Rice with Tai Fish

Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺とヨーグルトムースの柚子ゼリー掛け

甘味

Strawberry and Yogurt Mousse with Yuzu Citrus Jelly

Japanese Sweet

22,000

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.

福始
Fukushi

御祝向付

鯛昆布〆梅ゼリー掛け、紅白膾錦巻き、梅人参、菜の花
Tai Fish Seasoned with Kelp and Plum Jelly, Pickled Radish with Fish Paste, Carrot, Nanohana

御雑煮椀

海老真丈、小餅、日の出大根人参、蔓菜、椎茸、柚子
Shrimp Dumpling, Mochi, Daikon Radish, Carrot
Tsuruna, Shiitake Mushroom, Yuzu Citrus

御造里

久絵、鮪、縞鰹、烏賊
Kue Fish, Tuna, Shimaaji Fish, Squid

御祝蒸し

穴子飯蒸し、鶯菜、梅麩、針柚子
Steamed Rice with Anago Eel, Uguisuna, Wheat Gluten, Yuzu Citrus

御祝組肴

金柑いくら、鰻八幡巻き、数の子、黒豆、のし梅
鱒味噌漬け、伊達板真丈、海老、コールドビーフ、小川サーモン
Kumquat with Salmon Roe, Unagi Eel with Burdock, Herring Roe, Black Bean, Thin Plum Jam Agar
Sawara Fish with Miso, Fish Paste Omelet, Shrimp, Cold Beef, Ogawa-Salmon

御祝皿

車海老紫蘇巻き、甘鯛、舞茸、ポアロ、ブロッコリー、藻塩
Kuruma Prawn with Shiso Leaf, Amadai Fish, Maitake Mushroom, Leek, Broccoli, Seaweed Salt

留鉢

蟹と茸の御飯
赤出汁、香の物
Steamed Rice with Crab and Mushroom
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺とヨーグルトムースの柚子ゼリー掛け
甘味
Strawberry and Yogurt Mousse with Yuzu Citrus Jelly
Japanese Sweet

26,000

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.