

初菫
Hatsuakane

蟹、数の子、梅人参、大黒占地、菜の花
Crab, Herring Roe, Carrot, Shimeji Mushroom, Nanohana

黒胡麻豆腐、生雲丹、焼き海苔、生山葵
Grilled Black Sesame Tofu, Sea Urchin, Seaweed, Wasabi

備長炭の香りで愉しむ本日のお造り
Sashimi of the Day with Binchotan Flavor

御雑煮椀
Ozoni New Year Soup

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

国産牛フィレ肉のたれ焼きと焼野菜
Grilled Wagyu Beef Tenderloin with Tasted Soy Sauce, Grilled Vegetables

鯛飯、赤出汁、香の物
Steamed Rice with Tai Fish
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

本日のデザート
Today's Dessert

20,000

wh e s c

国産牛フィレ肉は黒毛和牛サーロインに変更できます
4,000 円追加料金を頂戴いたします
It's possible to change from Wagyu Beef Tenderloin to Kuroge Wagyu Sirloin
Additional 4,000yen

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.

陽春
Youshun

前菜七種盛り
Seven kinds of Appetizer

黒胡麻豆腐、生雲丹、焼き海苔、生山葵
Grilled Black Sesame Tofu, Sea Urchin, Seaweed, Wasabi

備長炭の香りで愉しむ本日のお造り三種
Three kinds of Sashimi of the Day with Binchotan Flavor

御雑煮椀
Ozoni New Year Soup

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

鮑の炭火焼き
Charcoal Grilled Abalone

黒毛和牛サーロインと焼野菜
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Grilled Vegetables

炭の香りをうつした鯛の胡麻漬け御飯、赤出汁、香の物
Steamed Rice with Tai Fish Pickled in Sesame and Charcoal Flavor
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

フルーツと甘味
Fruits, Japanese Sweets

31,000

wh m e s c

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.

永陽
Eiyou

前菜七種盛り
Seven kinds of Appetizer

黒胡麻豆腐、生雲丹、焼き海苔、生山葵
Grilled Black Sesame Tofu, Sea Urchin, Seaweed, Wasabi

備長炭の香りで愉しむ本日のお造り三種
Three kinds of Sashimi of the Day with Binchotan Flavor

御雑煮椀
Ozoni New Year Soup

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

鮑の炭火焼き
Charcoal Grilled Abalone

黒毛和牛フィレと焼野菜
Grilled Kuroge Wagyu Beef Tenderloin, Grilled Vegetables

炭の香りをうつした鯛の胡麻漬け御飯、赤出汁、香の物
Steamed Rice with Tai Fish Pickled in Sesame and Charcoal Flavor
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

フルーツと甘味
Fruits, Japanese Sweets

36,000

wh m e 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.