

フェスティブ鈴

Festive Suzu

旬

蟹とイクラの林檎和え、パプリカ甘酢漬け、水菜、穂紫蘇
Crab and Salmon Roe with Apple, Sweet and Sour Pickled Bell Pepper, Mizuna, Shiso Flower

椀

百合根摺り流し
百合根餅、焼き百合根、芹、人参
Grated Lily Bulb
Lily Bulb Dumpling, Grilled Lily Bulb, Japanese Parsley, Carrot

鮮

本日のお造り三種
Three kinds of Sashimi of the Day

温物

海老芋饅頭、金目鯛、菊菜餡、柚子
Steamed Yam Dumpling, Kinmedai Fish, Dashi Sauce with Kikuna, Yuzu Citrus

組肴

鱈味噌漬け、もずく、干し柿バター、蛸柔らか煮
鯛籠寿司、厚焼き玉子、海老、慈姑煎餅
Sawara Fish with Miso, Mozuku Seaweed Vinegar, Dried Persimmon with Butter
Braised Octopus, Tai Fish Sushi with Shredded Kelp, Omelet, Shrimp, Kuwai Chip

舞

海老紫蘇巻き、ほうぼう、椎茸、薩摩芋、モロッコインゲン、藻塩
Shrimp with Shiso Leaf, Houbou Fish, Shiitake Mushroom
Sweet Potato, Moroccan Bean, Seaweed Salt

止鉢

大根と大豆の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Radish and Soy Bean
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺と酒粕ムースの柚子ゼリー掛け
柑橘、柿
Strawberry and Sake Lees Mousse with Yuzu Citrus Jelly
Citrus, Persimmon

14,500

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.

フェスティブ冬味覚
Festive Fuyumikaku

旬

久絵炙り、法蓮草、パプリカ甘酢漬け、茗荷、黄蕓
Seared Kue Fish, Spinach, Sweet and Sour Pickled Bell Pepper
Japanese Ginger, Yellow Chive

椀

皮剥ぎ蕪蒸し、寄せ蓮根、イクラ、三つ葉、舞茸、柚子
Steamed Kawahagi Fish with Turnip, Grated Lotus Root
Salmon Roe, Mitsuba, Maitake Mushroom, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り四種
Four kinds of Sashimi of the Day

中皿

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

組肴

真名かつお味噌漬け、もずく、干し柿バター、蛸柔らか煮
鯛籠寿司、厚焼き玉子、海老、慈姑煎餅、あん肝生姜煮
Manakatuo Fish with Miso, Mozuku Seaweed Vinegar, Dried Persimmon with Butter
Braised Octopus, Tai Fish Sushi with Shredded Kelp, Omelet, Shrimp
Kuwai Chip, Braised Monkfish Liver with Ginger

舞

車海老と茄子の重ね揚げ、甘鯛、雲飴、菜の花、煎り唐墨
Kuruma Prawn and Eggplant, Amadai Fish, Grated Radish Dashi Sauce
Nanohana, Roasted Bottarga

止鉢

蕪の釜飯と牛時雨煮
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Turnip and Braised Beef
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツ、甘味
Fruit, Japanese Sweet

33,000

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.

フェスティブ花筐
Festive Hanagatami

旬

背甲蟹、独活、防風、生姜酢
Crab, Udo, Boufu, Ginger Vinegar

椀

皮剥ぎ蕪蒸し、寄せ蓮根、イクラ、三つ葉、舞茸、柚子
Steamed Kawahagi Fish with Turnip, Grated Lotus Root
Salmon Roe, Mitsuba, Maitake Mushroom, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り四種
Four kinds of Sashimi of the Day

温物

蒸し蟹飯蒸し、蟹出汁餡、雲丹、三つ葉
Steamed Rice with Braised Crab, Crab Dashi Sauce, Sea Urchin, Mitsuba

焼皿

黒毛和牛ローストビーフ、蕪、午房煎餅、はなっこりー、玉葱ポン酢、山葵
Kuroge Wagyu Roast Beef, Turnip, Burdock Chip
Hanaccoli, Ponzu Vinegar with Onion, Wasabi

舞

車海老、焼き百合根、キャビア、菜の花、淡雪塩
Kuruma Prawn, Grilled Lily Bulb, Caviar, Nanohana, Awayuki Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

本日のフルーツ、甘味
Fruit, Japanese Sweet

42,000

wh m e c s

黒毛和牛ローストビーフは黒毛和牛フィレに変更できます。
ただし、黒毛和牛フィレに変更の場合はたれ焼きになります。
It's possible to change from Kuroge Wagyu Roast Beef to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
However, if you change to Tenderloin, it will be Tasted Soy Sauce
4,100 円追加料金を頂戴いたします /Additional 4,100yen

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.