

鼓  
Tsuzumi

旬  
鰯昆布と赤根法蓮草の柚子卸し添え、焼き椎茸、穂紫蘇、マイクロ大葉  
Kelp Marinated Buri Fish, Spinach and Grated Radish with Yuzu Citrus  
Grilled Shiitake Mushroom, Shiso Flower, Micro Herb

椀  
百合根摺り流し  
百合根餅、焼目粟麩、金時人参  
Grated Lily Bulb  
Lily Bulb Dumpling, Grilled Millet Wheat, Carrot

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

温物  
近江蕪背甲蟹餡掛け、生姜  
Turnip and Dashi Sauce with Seko Crab, Ginger

組肴  
鰯若狭焼き、壬生菜と蒟蒻の白和え、干し柿バター、合鴨蒸し煮  
いくら寿司、帆立と菊菜の黄身酢掛け、厚焼き玉子、慈姑煎餅  
Grilled Kamasu Fish, Mibuna Konjac with Tofu, Dried Persimmon with Butter, Braised Duck  
Salmon Roe Sushi, Scallop and Kikuna Leaf with Egg Yolk Vinegar, Thick Omelet, Kuwai Chips

舞  
車海老、烏賊紫蘇巻きと煎り唐墨、銀杏、安納芋、舞茸、藻塩  
Kuruma Prawn, Squid with Shiso Leaf and Bottarga, Sweet Potato, Maitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢  
鳥取県日南町コシヒカリで炊いた穴子と午房の御飯  
赤出汁、香の物  
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Anago Eel and Burdock  
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート  
苺と酒粕ムースの柚子ゼリー掛け  
林檎、柿  
Strawberry and Sake Lees Mouse with Yuzu Citrus Jelly  
Apple, Persimmon

20,000

w m e c 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

福始  
Fukushi

旬

鰯昆布と赤根法蓮草の柚子卸し添え、焼き椎茸、穂紫蘇、マイクロ大葉  
Kelp Marinated Buri Fish, Spinach and Grated Radish with Yuzu Citrus  
Grilled Shiitake Mushroom, Shiso Flower, Micro Herb

椀

燕羹仕立て

甘鯛、百合根餅、人参、大黒しめじ、小蕪菜、柚子

Grated Turnip

Amadai Fish, Lily Bulb Dumpling, Carrot, Daikoku Shimeji Mushroom, Komatsuna Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り三種

Three Varieties Sashimi of the Day

温物

近江蕪背甲蟹餡掛け、生姜

Turnip and Dashi Sauce with Seko Crab, Ginger

組肴

金目鯛木の芽焼き、壬生菜と蒟蒻の白和え、干し柿バター、合鴨蒸し煮

白海老寿司、帆立と菊菜の黄身酢掛け、厚焼き玉子、慈姑煎餅

Kinmedai Fish with Kinome, Mibuna and Konjac with Tofu, Dried Persimmon with Butter, Braised Duck

White Shrimp Sushi, Scallop and Kikuna with Egg Yolk Vinegar, Thick Omelet, Kuwai Chips

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き、銀杏、海老芋あけがらし味噌焼き

Chacoal-Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Gingko, Grilled Yam with Akegarashi Miso

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた鯛といくらの御飯

赤出汁、香の物

Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Kamasu Fish and Salmon Roe

Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺と求肥の最中

本日のフルーツ

Monaka Waffle with Strawberry and Rice Cake

Fruits

26,000

w m e c

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 = かにか/ 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.