

山吹
Yamabuki

旬

白魚の梅たれ掛け、生雲丹、宮古ぜんまい、山葵
Ice Fish with Plum, Sea Urchin, Royal Fern, Wasabi

椀

あおさ仕立て

焼き鯖、胡麻豆腐、蕪、針人參、木の芽
Grilled Spanish Mackerel, Sesame Tofu, Turnip, Carrot, Kinome, Seaweed

鮮

金目鯛、鮪、烏賊、あけがらし
Red Snapper, Tuna, Squid, Akegarashi

温物

甘鯛と葱の播り流し、粟麩、揚げ葱、柚子餡
Amadai Fish with Green Onion, Millet Gluten Cake, Fried Leeks, Yuzu Sauce

組肴

鰯粕漬け、蛸柔らか煮

海老豆煮、姫栄螺、鯖寿司、菜の花煎り玉塗し
Yellowtail with Sake Kasu, Octopus
Braised Shrimp with Beans, Turban Shell, Mackerel Sushi, Rape Blossom with Egg

舞

海老と掘込芹の寄せ揚げ、穴子八幡巻き、ポワロ、芽キャベツ、山椒塩
Fried Kuruma Prawn, Japanese Parsley, Anago Eel with Burdock Root
Leeks, Brussel Sprouts, Sansho Pepper Salt

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた帆立と蓮根の釜飯
赤出汁、香の物

Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Scallop and Lotus Root
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

豆乳パンナコッタ林檎ゼリー掛け
黒糖わらび餅
Soy Milk Panna Cotta, Apple Jelly
Warabimochi with Black Sugar Syrup

13,000

w m e 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
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.
また、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.
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。/ All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge.

福寿草

Fukujuso

旬

氷魚と花山葵の酢橘酢和え、車海老、うるい
Hiuo Fish with Wasabi, Sudachi Citrus Vinegar, Kuruma Prawn, Urui

椀

白子と蕪播り流し
蟹、菊菜、胡麻豆腐、とんぶり
Milt with Turnip
Crab, Kikuna, Sesame Tofu, Field Caviar

鮮

金目鯛炙り、鱈、鮪、あけがらし
Red Snapper, Spanish Mackerel, Tuna, Akegarashi

温物

海老芋おかき揚げ、蟹と春菊の餡掛け
Fried Ebiimo with Rice Cracker, Crab and Garland Chrysanthemum Sauce

組肴

鰯粕漬け、烏賊とのびるの胡麻酢和え、唐墨とクリームチーズ
蛸柔らか煮、海老豆煮、姫栄螺、鯖寿司、菜の花煎り玉塗し
Yellowtail with Sake Kasu, Squid with Nobiru, Sesame Sauce
Cream Cheese with Dried Mullet Roe, Octopus
Braised Shrimp with Beans, Turban Sell, Mackerel Sushi, Rope Blossom with Egg

舞

車海老、和牛フィレ肉紫蘇巻き、ポワロ、芽キャベツ、たらの芽、山椒塩
Fried Kuruma Prawn, Wagyu Beef Tenderloin with Shiso Leaf
Leeks, Brussel Sprouts, Taranome, Sansho Pepper Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリで炊いた帆立と蓮根の釜飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Scallop and Lotus Root
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺アイスの求肥包み
甘味
Strawberry Ice Cream with Gyuhi
Japanese Sweets

18,800

w m e c s

花筐 Hanagatami

旬

イセエビと赤根法蓮草の柑橘ゼリー掛け
河豚菜の花巻き、穂紫蘇、酢橘
Spiny Lobster, Spinach, Citrus Jelly
Fugu Fish with Rape Blossom, Shiso, Sudachi Citrus

椀

白子と蕪播り流し
蟹、菊菜、胡麻豆腐、とんぶり
Milt with Turnip, Crab, Kikuna, Sesame Tofu, Field Caviar

鮮

のどぐろ炙り、剣先烏賊と生雲丹の海苔佃煮添え
トロ、河豚、あけがらし
Rock Fish, Squid with Sea Urchin, Seaweed in Soy Sauce
Toro, Fugu Fish, Akegarashi

中皿

蟹と蕪の玉、揚げ麩、湯葉、生姜、三つ葉、針葱、黒七味
Crab and Turnip in Dashi Stock and Egg, Fried Gluten Cake, Tofu Skin
Ginger, Mitsuba Leaf, Leeks, Black Spice

焼皿

黒毛和牛サーロインのたれ焼き
薩摩芋、筍、アスパラガス、焼き茄子餡、山葵
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Sweet Potato
Bamboo Shoot, Asparagus, Egg Plant Sauce, Wasabi

舞

車海老、帆立おかき揚げ、ポワロ、芽キャベツ、たらこの芽
Fried Kuruma Prawn, Scallop with Rice Cracker, Leeks, Brussel Sprouts, Taranome

止鉢

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

デザート

苺アイスの求肥包み
甘味
Strawberry Ice Cream with Gyuhi,
Japanese Sweets

23,500
w m e c s

和牛サーロインは和牛フィレに変更できます It's possible to change from Wagyu Sirloin to Wagyu Tenderloin
3,200 円追加料金を頂戴いたします Supplement 3,200 yen

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.