

山吹
Yamabuki

旬

九絵炙り卸し和え、赤根法連草、赤榎木、貝割れ菜、柚子ゼリー
Broiled Grouper with Grated Radish, Spinach
Red Enoki Mushroom, Radish Sprouts, Yuzu Citrus Jelly

椀

霽仕立て

海老真丈、白舞茸、カリフラワー、小蕪菜、金時人参、振り柚子
Steamed Shrimp Dumpling, Shiitake Mushroom, Cauliflower, Turnip Leaf, Carrot, Yuzu Citrus

鮮

引下、烏賊、辛味大根

Tuna, Squid, Daikon Radish

温物

揚げ蓮根餅茸餡掛け、三つ葉、粉山椒

Fried Lotus Root Dumpling with Mushroom Sauce, Mitsuba Leaf, Sansyo Pepper

組肴

真名鰹幽庵焼き、帆立味噌漬け、甘海老の寿司

鶏肝松風、蟹と菊菜の菊花和え、塩煎り銀杏

Grilled Bonito, Scallop with Miso, Northern Shrimp Sushi

Grilled Chicken Liver Matsukaze, Crab and Kikuna with Kikka Sauce, Ginkgo

舞

車海老、甘鯛紫蘇巻き、長芋、寺田芋、菊菜、黒七味塩、酢橘

Kuruma Prawn, Amadai Fish rolled with Shiso Leaf, Yam, Terada Potato, Kikuna, Black Spice Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの釜焚き白米

鯛細切り、あげがらし

出汁茶、香の物

Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice

Sea Bream, Miso Paste, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せチーズ、柿、梨

Sweet Cheese Mousse, Persimmon, Pear

13,000

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
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.

山茶花

Sazanka

旬

柚子釜盛り

車海老と赤根法連草の胡麻和え、干し椎茸

湯葉と隠元豆の白掛け、占地

Kuruma Prawn and Marinated Spinach with Sesame Sauce, Dried Shiitake Mushroom

Yuba and Green Beans, Shimeji

椀

霰仕立て

焼き目甘鯛、白舞茸、カリフラワー、小蕪菜、金時人参、振り柚子

Grilled Amadai Fish, Shiromaitake Mushroom, Cauliflower, Turnip Leaf, Carrot, Yuzu Peel

鮮

金目鯛、引下、鯖炙り、辛味大根

Red Snapper, Tuna, Broiled Mackerel, Daikon Radish

温物

鱈白子蒸し、焼き茄子、生雲丹、ポン酢餡、紅葉卸し、浅葱、蕎麦の実

Steamed Cod Milt, Grilled Eggplant, Sea Urchin, Ponzu Sauce

Grated Radish, Leek, Buckwheat Seed

組肴

真名鰹幽庵焼き、帆立味噌漬け、甘海老の寿司、塩煎り銀杏

蟹と菊菜の菊花和え、フォアグラ玉地蒸し、クリームチーズ純米酒粕漬け

Grilled Bonito, Scallop with Miso, Northern Shrimp Sushi, Ginkgo

Crab and Kikuna with Kikka Sauce, Steamed Foie Gras in Dashi Stock with Egg

Cream Cheese with Sakekasu

舞

笹鱈唐揚げ、黒毛和牛フィレ紫蘇巻き、寺田芋、菊菜、黒七味塩、酢橘

Fried Karei Fish, Wagyu Tenderloin with Shiso Leaf, Terada Potato, Kikuna, Black Spice Salt, Sudachi Citrus

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの釜焚き白米

穴子山椒煮

出汁茶、香の物

Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice

Braised Anago Eel with Sansyo Pepper and Japanese Stock, Japanese Pickles

デザート

梨、葡萄

甘味

Pear, Grape, Japanese Sweets

18,800

w e b c s

花筐 Hanagatami

旬

河豚焼き霜白子掛け、壬生菜、菊花、浅葱、ポン酢ゼリー
Grilled Fugu Fish with Soft Roe, Mibuna Leaf, Kikka, Green Onion, Ponzu Jelly

椀

霰仕立て

海老芋おかき揚げ、蟹、姫青梗菜、カリフラワー、金時人参、振り柚子
Fried Taro with Rice Cracker, Crab, Bok Choy, Cauliflower, Carrot, Yuzu Citrus

鮮

九絵、イセエビ、引下、生雲丹、鮫肝生姜煮
Grouper, Lobster, Tuna, Sea Urchin, Monkfish Liver with Ginger

中皿

焼き粒貝、蓮根唐墨焼き、塩煎り銀杏、筋子粕漬け
Grilled Tsubukai, Grilled Lotus Root with Dried Mullet Roe, Ginkgo, Salmon Roe with Sakekasu

焼皿

黒毛和牛サーロイン、ポアロ、椎茸、アスパラ菜、山葵、山椒卸し
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Leek, Shiitake Mushroom, Asparagus Leaves
Wasabi, Sansyo Pepper with Grated Radish

舞

車海老、琵琶湖産本もろこ、堀川牛蒡、百合根、菊菜
Kuruma Prawn, Moroko Fish, Burdock, Lily Bulb, Kikuna

止鉢

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

デザート

柿釜盛り、梨、葡萄
甘味
Persimmon, Pear, Grape
Japanese Sweets

23,500
w 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.