

花伊吹
Hanaibuki

先附

帆立と分葱の生姜ゼリー掛け、ブロッコリー、長芋
Scallop and Wakegi with Ginger Jelly, Broccoli, Yam

鮮

鯛焼き霜造り、焼き蕪、揚げ牛蒡、浅葱、木の芽、ポン酢
Seabream, Grilled Turnip, Fried Burdock Root, Kinome, Ponzu

皿盛り

口取り八寸

半熟玉子、焼魚

蛸烏賊と筍の木の芽和え、蟹信田巻き、鯛蒸し煮
Soft Boiled Egg, Grilled Fish, Squid and Bamboo Shoot with Kinome
Crab with Deep Fried Bean Curd, Braised Sardines

温物

五穀饅頭、鼈甲餡、蚕豆、いくら、山葵
Five Kinds of Grain Dumpling, Kudzu Sauce, Broad Bean, Salmon Roe, Wasabi

酢の物

鯖炙り、胡瓜、千枚大根、みじん玉葱
Spanish Mackerel, Cucumber, Daikon Radish, Onion

揚物

海老、鱧おかき揚げ、ポワロ、芽キャベツ、山椒塩
Fried Shrimp, Kisu Fish with Rice Cracker, Leek, Brussel Sprouts, Sansho Pepper Salt

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリの白米
ちりめんじゃこ、海苔佃煮、赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Dried Young Sardines, Boiled Seaweed in Soy Sauce, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

豆乳パンナコッタ 林檎ゼリー掛け
Soy Milk Panna Cotta, Apple Jelly

5,000

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.

鈴

Suzu

旬

蟹とうるいの木の芽和え、アスパラガス、筍
Crab and Urui with Kinome, Asparagus, Bamboo Shoot

椀

あおさ仕立て
焼き鯖、胡麻豆腐、蕪、針人参、木の芽
Grilled Spanish Mackerel, Sesame Tofu, Turnip, Carrot, Kinome, Seaweed

鮮

鮪、焼き玉葱、八代海苔
Tuna, Grilled Onion, Seaweed

温物

五穀饅頭、鼈甲餡、蚕豆、いくら、山葵
Five Kinds of Grain Dumpling, Kudzu Sauce, Broad Beans, Salmon Roe, Wasabi

組肴

サーモン粕漬け、菜の花煎り玉塗し
粟麩の玉地蒸し白味噌仕立てと揚げ海老芋、筍稻荷寿司、蛸柔らか煮、海老豆煮
Salmon with Sake Kasu, Rape Blossom with Egg
Millet Gluten Cake in Dashi Stock with Egg, White Miso Flavor with Ebiimo
Inarizushi, Octopus, Braised Shrimp with Beans

舞

海老あられ揚げ、蛸烏賊、ポワロ、芽キャベツ、山椒塩
Fried Prawn with Rice Cracker, Squid, Leek, Brussel Sprouts, Sansho Pepper Salt

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリの白米
帆立時雨煮、赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Braised Scallop, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

豆乳パannaコッタ 林檎ゼリー掛け
Soy Milk Panna Cotta, Apple Jelly

6,500

w m e c s

琴

Koto

旬

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

椀

あおさ仕立て

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

鮮

鯛焼き霜造り、鮪、あけがらし
Seabream, Tuna, Akgarashi

温物

蕪と湯葉の蟹餡掛け、生姜、三つ葉
Turnip and Tofu Skin with Crab Sauce, Ginger, Mitsuba Leaf

組肴

サーモン粕漬け、菜の花煎り玉塗し
粟麩の玉地蒸し白味噌仕立てと揚げ海老芋、筍稲荷寿司、蛸柔らか煮、海老豆煮
Salmon with Sake Kasu, Rape Blossom with Egg
Millet Gluten Cake in Dashi Stock with Egg, White Miso Flavor with Ebiimo
Inarizushi, Octopus, Braised Shrimp with Beans

舞

黒毛和牛サーロインたれ焼き、薩摩芋、ポワロ、芽キャベツ
焼き茄子餡、山葵
Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Sweet Potato, Leeks
Brussel Sprouts, Egg Plant Sauce, Wasabi

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリの白米
帆立時雨煮、赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Braised Scallop, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

豆乳パanna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

9,800

w m e c s