

花伊吹
Hanaibuki

先附

シラスとしろ菜の煮浸し、糸雲丹
Braised Chinese Cabbage and Young Sardine
Sea Urchin with Egg

鮮

鰯と長芋のポン酢ゼリー掛け
Yellowtail and Yam with Ponzu Jelly

皿盛り

口取り八寸

半熟玉子、焼き魚、千枚蕪といくらの寿司
湯葉と隠元豆の白掛け、玉蒟蒻土佐煮、蛸柔らか煮
Boiled Egg, Grilled Fish, Salmon Roe and Turnip Sushi
Yuba and Green Beans, Konjac, Braised Octopus

温物

南瓜鶏そぼろ饅頭、アスパラ菜、鼈甲餡
Steamed Pumpkin Dumpling, Asparagus Leaves, Kudzu Sauce

酢の物

鯖炙り、胡瓜、法蓮草、パプリカ、生姜酢
Broiled Mackerel, Cucumber, Spinach, Paprika
Ginger Vinegar

揚物

海老、蓮根、真菰筍、菊葉、黒七味塩
Shrimp, Lotus Root, Wild Rice Stem, Kikuba, Black Spice Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米
おかず味噌、昆布佃煮、赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Miso, Boiled Kelp in Soy Sauce, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せチーズ、柿
Sweet Cheese Mousse, Persimmon

5,000

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.

鈴

Suzu

旬

蟹と水菜の胡桃和え、焼き占地、長芋、菊花
Crab and Mizuna with Walnuts, Shimeji, Yam, Chrysanthemum

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
Shrimp Dumpling, Shiromaitake Mushroom, Cauliflower, Turnip Leaf, Carrot, Yuzu Citrus

鮮

引下と焼き蕪、卸しあけがらし

Tuna and Grilled Turnip, Grated Radish with Akegarashi Miso

温物

茸の豆乳蒸し、焼き茄子餡

Steamed Mushrooms in Soy Milk, Grilled Eggplant Sauce

組肴

鰯柚子胡椒焼き、シラスとしろ菜の煮浸し、塩煎り銀杏
鶏肝松風、千枚蕪といくらの寿司、蛸柔らか煮

Grilled Yellowtail with Yuzu Citrus Pepper, Braised Chinese Cabbage and Young Sardine, Ginkgo
Grilled Chicken Liver Matsukaze, Salmon Roe and Turnip Sushi, Braised Octopus

舞

海老芋あられ揚げ、帆立紫蘇巻き、真菰筍、菊葉、黒七味塩

Fried Taro with Rice Crackers, Scallop rolled with Shiso Leaf, Wild Rice Stem, Kikuba, Black Spice Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米

鮭味噌漬け、赤出汁、香の物

Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice

Grilled Salmon with Miso, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せチーズ、柿

Sweet Cheese Mousse, Persimmon

6,500

w m e c s

琴

Koto

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、鯛、卸しあけがらし

Tuna, Sea Bream, Grated Radish with Akegarashi Miso

温物

茸の豆乳蒸し、焼き茄子餡、生雲丹

Steamed Mushrooms in Soy Milk, Grilled Eggplant Sauce, Sea Urchin

組肴

鰯柚子胡椒焼き、シラスとしろ菜の煮浸し、塩煎り銀杏
鶏肝松風、千枚蕪といくらの寿司、蛸柔らか煮

Grilled Yellowtail with Yuzu Citrus Pepper, Braised Chinese Cabbage and Young Sardine, Ginkgo
Grilled Chicken Liver Matsukaze, Salmon Roe and Turnip Sushi, Braised Octopus

焼皿

黒毛和牛サーロイン、椎茸、長芋、ブロッコリー、山葵、山椒卸し
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Shiitake Mushroom, Yam, Broccoli
Wasabi, Sansyo Pepper with Grated Radish

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米
鮭味噌漬け、赤出汁、香の物

Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Grilled Salmon with Miso, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せチーズ、柿、梨

Sweet Cheese Mousse, Persimmon, Pear

9,800

w m e 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
2,100円追加料金を頂戴いたします Supplement 2,100 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.