

鈴
Suzu

旬

生雲丹と寄せ湯葉、海苔醤油煮、菜の花、梅人参、山葵
Sea Urchin and Yuba, Boiled Seaweed in Soy Sauce, Nanohana, Carrot, Wasabi

椀

白味噌仕立て

海老真丈、焼き粟麩、占地、金時人参、ブロッコリー、水辛子
Shrimp Dumpling, Awafu, Shimeji Mushroom, Kintoki Carrot, Broccoli, Japanese Mustard

鮮

本日の造り

Sashimi of the Day

温物

鱈玉地蒸し雲子掛け、焼き茄子、梅麩、鼈甲餡
Steamed Tara Fish in Dashi Stock with Egg and Soft Roe, Grilled Eggplant, Wheat Gluten

組肴

鰯味噌漬け、伊達板真丈、蟹砧巻き
合鴨蒸し煮、数の子、叩き牛蒡、海老寿司
Buri Fish with Miso, Omelet Mixed with Fish Paste, Rolled Crab with Daikon Radish
Steamed Duck, Herring Roe, Burdock, Shrimp Sushi

舞

五色海老、帆立紫蘇揚げ、蓮根、椎茸、モロッコインゲン、藻塩
Shrimp, Scallop with Shiso Leaf, Lotus Root, Shiitake Mushroom, Romano Beans,
Seaweed Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリで炊いた鯛飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Tai Fish
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺、紅まどんなの柚子ゼリー掛け
Strawberry and Orange with Yuzu Citrus Jelly

6,500

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.

琴
Koto

旬

白魚と車海老の黄身酢掛け、紅白膾、いくら、菜の花
Shirauo Fish and Kuruma Prawn with Egg Yolk Vinegar
Marinate Carrot and Daikon Radish, Ikura, Nanohana

椀

白味噌仕立て

海老真丈、焼き粟麩、占地、金時人参、ブロッコリー、水辛子
Shrimp Dumpling, Awafu, Shimeji Mushroom, Kintoki Carrot, Broccoli, Japanese Mustard

鮮

本日の造り二種盛り

Two Varieties Sashimi of the Day

温物

海老芋饅頭、蟹、鼈甲餡、はなっこりー、柚子胡椒
Yam Dumpling, Crab Dashi Stock with Soy Sauce, Hanakkori, Yuzu Citrus Pepper

組肴

鰯味噌漬け、伊達板真丈、蟹砧巻き

合鴨蒸し煮、数の子、叩き牛蒡、海老寿司

Buri Fish with Miso, Omelette Mixed with Fish Paste, Rolled Crab with Daikon Radish
Steamed Duck, Herring Roe, Burdock, Shrimp Sushi

焼皿

黒毛和牛サーロインのたれ焼き、ポワロ、舞茸、安納芋、あけがらし
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Leek, Maitake Mushroom, Sweet Potato, Akegarashi Miso

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリで炊いた蟹と茸の御飯

赤出汁、香の物

Steamed Tottori Nichinannchou Kishihikari Rice with Crab and Mushroom

デザート

苺、紅まどんなの柚子ゼリー掛け

甘味

Strawberry and Orange with Yuzu Citrus Jelly
Japanese Sweets

9,800

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
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