

花伊吹
Hanaibuki

先附

長芋豆腐、順菜、トマト、ブロッコリー、旨出汁
Yam Tofu, Water Shield, Tomato, Broccoli, Dashi

鮮

小鯛湯引き、胡瓜、玉葱、蓮芋、梅たれ
Boiled Sea Bream, Cucumber, Onion, Taro, Plum Sauce

皿盛り

口取り

半熟玉子、焼魚、鰯小袖寿司
帆立と小松菜の煮浸し、おくら胡麻和え
Soft Boiled Egg, Grilled Fish, Horse Mackerel Sushi
Boiled Scallop and Japanese Mustard Spinach, Okra and Sesame

温物

豆乳蒸し、鱧、榎木茸、木の芽餡、山葵
Steamed Soy Milk, Hamo Fish, Enoki Mushroom, Kinome Sauce, Wasabi

酢の物

炙り鮓、法蓮草、新生姜、緑酢
Marinated Barracuda, Spinach, Ginger, Vinegar

揚物

枝豆玄米揚げ、海老、ズッキーニ、四角豆、藻塩
Fried Green Soybean, Prawn, Zucchini, Winged Bean, Seaweed 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

寄せ牛乳、ほうじ茶ゼリー、白玉団子、鹿の子豆
Milk Pudding, Hoji Tea Jelly, Rice Flour Dumpling, Kanoko Bean

5,000

w m e c

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

海素麺、蛸湯引き、海ぶどう、枝豆、おくら
Somen Noodle, Boiled Octopus, Sea Grapes, Green Soybean, Okra

椀

海老つみれ、順菜、冬瓜、丘ひじき、柚子
Shrimp Dumpling, Water Shield, Winter Melon, Okahijiki Vegetable, Yuzu Peel

鮮

鮪、玉葱、焼き海苔
Tuna, Onion, Grilled Seaweed

温物

豆乳蒸し、鱧、榎木茸、木の芽餡、山葵
Steamed Soy Milk, Hamo Fish, Enoki Mushroom, Kinome Sauce, Wasabi

組肴

伊佐木梅たれ焼き、鰯小袖寿司、長芋と金時草のお浸し
帆立ずんだ和え、海老と茄子の胡麻味噌掛け
Grilled Isaki Fish with Plum, Horse Mackerel Sushi, Boiled Yam and Kinjisou
Scallop and Mashed Green Soybean, Shrimp and Eggplant with Sesame Miso

舞

鮎紫蘇巻き、海老、水茄子、玉蜀黍、四角豆、藻塩
Fried Sweetfish with Shiso Leaf, Prawn, Eggplant, Corn, Winged Bean, Seaweed Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米
ちりめんじゃこと万願寺唐辛子、赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Dried Young Sardines and Manganji Pepper, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せ牛乳、ほうじ茶ゼリー、白玉団子、鹿の子豆
Milk Pudding, Hoji Tea Jelly, Rice Flour Dumpling, Kanoko Bean

6,500

w m e s

琴

Koto

旬

太刀魚昆布と加賀太胡瓜の真砂和え、枝豆、おくら、花穂紫蘇
Tachiuo Fish and Kagafuto Cucumber with Fish Roe, Green Soybean, Okra, Shiso Flower

椀

海老つみれ、順菜、冬瓜、丘ひじき、柚子
Shrimp Dumpling, Water Shield, Winter Melon, Okahijiki Vegetable, Yuzu Peel

鮮

鮪、玉葱、鯛湯引き、卸しポン酢
Tuna, Onion, Boiled Sea Bream, Grated Daikon Radish and Ponzu

温物

鰻蓮蒸し、丸茄子、鼈甲餡、山葵
Steamed Unagi Eel and Lotus Root, Eggplant, Kudzu Sauce, Wasabi

組肴

伊佐木梅たれ焼き、鱈小袖寿司、長芋と金時草のお浸し
帆立ずんだ和え、海老と茄子の胡麻味噌掛け
Grilled Isaki Fish with Plum, Horse Mackerel Sushi, Boiled Yam and Kinjisou
Scallop and Mashed Green Soybean, Shrimp and Eggplant with Sesame Miso

焼皿

黒毛和牛サーロイン、焼き野菜
Grilled Wagyu Sirloin, Vegetables

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米
ちりめんじゃこと万願寺唐辛子、赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Dried Young Sardines and Manganji Pepper, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せ牛乳、ほうじ茶ゼリー、白玉団子、鹿の子豆
赤肉メロン
Milk Pudding, Hoji Tea Jelly, Rice Flour Dumpling, Kanoko Beans, Melon

9,500

w m e s