

花伊吹 Hanaibuki

先附

丘若布と茗荷のお浸し、順菜、焼茄子、おくら
Boiled Seaweed and Myoga, Water Shield, Grilled Eggplant, Okra

鮮

鱸、トマト、水菜、玉葱、新生姜、割り醤油
Sea Bass, Tomato, Mizuna, Onion, Ginger, Soy Sauce

皿盛り

口取り

魚素麺と温度玉子、焼魚、枝豆腐
Fish Thin Wheat Noodles and Poached Egg, Grilled Fish, Green Soybean Tofu

温物

小芋と車麩の玄米餡掛け、刻み葱
Taro and Wheat Gluten Cake, Brown Rice Sauce, Spring Onion

酢物

もずく、烏賊氷柱、胡瓜
Vinegared Seaweed, Squid, Cucumber

揚物

海老、伊佐木梅紫蘇巻き、ブロッコリー、隠元豆、藻塩
Fried Prawn, Isaki Fish with Shiso Leaf
Broccoli, French Bean, Seaweed Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米
ちりめん山椒、昆布佃煮、赤出汁、香の物
Steamed Rice from Tottori, Dried Young Sardines with Sansho Pepper
Boiled Kelp in Soy Sauce, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

豆乳パannaコッタのグレープフルーツゼリー掛け
パイナップル
Soymilk Panna Cotta with Grapefruit Jelly
Pineapple

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をお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。 / Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
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.

国産米使用 / Japanese rice.

鈴

Suzu

旬

玉蜀黍豆腐、おくら、順菜、旨出汁ゼリー
Corn Tofu, Okra, Water Shield, Dashi Jelly

椀

鱸葛打ち、翡翠茄子、椎茸、隠元豆、柚子
Sea Bass, Eggplant, Shiitake Mushroom, French Bean, Yuzu Peel

鮮

鯛焼き霜、梅たれ、水菜、玉葱、胡瓜
Sea Bream, Plum Sauce, Mizuna, Onion, Cucumber

温物

小芋と車麩の玄米餡掛け、刻み葱
Taro and Wheat Gluten Cake, Brown Rice Sauce, Spring Onion

組肴

伊佐木塩焼き、鰻棒寿司、八尾枝豆
無花果胡麻掛け、合鴨蒸し煮、丘若布と茗荷のお浸し
Grilled Isaki Fish with Salt, Eel Sushi, Green Soybean
Fig with Sesame, Steamed Duck, Boiled Seaweed and Myoga

舞

鱧葱巻き、海老、蓮根、ズッキーニ、黒七味塩
Fried Hamo Fish with Chives, Prawn
Lotus Root, Zucchini, Black Spice Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米
小鮎飴煮、赤出汁、香の物
Steamed Rice from Tottori, Braised Sweetfish
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

豆乳パannaコッタのグレープフルーツゼリー掛け
パイナップル
Soymilk Panna Cotta with Grapefruit Jelly
Pineapple

6,500

w m e s

琴

Koto

旬

玉蜀黍播り流し、雲丹ゼリー、順菜、おくら
Corn Soup, Sea Urchin Jelly, Water Shield, Okra

椀

鱸葛打ち、翡翠茄子、椎茸、隠元豆、柚子
Sea Bass, Eggplant, Shiitake Mushroom, French Bean, Yuzu Peel

鮮

鱧湯引き、鯛焼き霜、梅たれ、水菜、玉葱、胡瓜
Hamo Fish, Sea Bream, Plum Sauce, Mizuna, Onion, Cucumber

温物

穴子と青葱のおかき揚、海老、スナップエンドウ、囊出汁、酢橘
Fried Anago Eel and Chives with Rice Cracker, Prawn, Snap Pea
Grated Daikon Radish and Dashi, Sudachi Citrus

組肴

伊佐木塩焼き、鰻棒寿司、八尾枝豆
無花果胡麻掛け、合鴨蒸し煮、丘若布と茗荷のお浸し
Grilled Isaki Fish with Salt, Eel Sushi, Green Soybean
Fig with Sesame, Steamed Duck, Boiled Seaweed and Myoga

焼皿

和牛サーロイン、茸、アスパラガス
Grilled Wagyu Beef Sirloin, Mushroom, Asparagus

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米
小鮎飴煮、赤出汁、香の物
Steamed Rice from Tottori, Braised Sweetfish
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

豆乳パンナコッタのグレープフルーツゼリー掛け
パイナップル、水無月菓子
Soymilk Panna Cotta with Grapefruit Jelly
Pineapple, Rice Flour Pudding with Red Bean

9,500

w m e s