

華
Hana

本日の先付
Appetizer

黒鮑とハクレイ茸、木の芽味噌
Sautéed Abalone and Hakurei Mushroom, Kinome Miso Sauce

ベビーリーフのサラダ
Baby Leaf Salad
桃のドレッシング 又は 花筐ドレッシング
Peach Dressing or Hanagatami Dressing

焼野菜
日本各地方より旬の野菜を花筐特製仕込みポン酢、湯浅醤油、珊瑚塩で
Seasonal Vegetables with Hanagatami Ponzu Sauce
Yuasa Soy Sauce, Coral Salt

黒毛和牛フィレ 80g 又は 黒毛和牛サーロイン 80g
青森大蒜、竹炭塩、本山葵を添えて
100g にご変更の場合 (+2,900 円)
120g にご変更の場合 (+5,800 円)
Kuroge Wagyu Beef Tenderloin or Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Aomori Garlic, Bamboo Charcoal Salt, Wasabi
Change it to 100g for Additional 2,900yen
120g for Additional 5,800yen

花筐ガーリックライス 又は 鳥取県日南町産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物
Hanagatami Garlic Rice or Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Miso Soup, Japanese Pickles

デザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

22,000
w m e

蘭

Ran

本日の先付

Appetizer

アスパラガス、ブルーチーズ焼き

Asparagus with Blue Cheese

イセエビの朴葉焼き

Grilled Spiny Lobster with Hoba Leaf

ベビーリーフのサラダ

Baby Leaf Salad

桃のドレッシング 又は 花筐ドレッシング

Peach Dressing or Hanagatami Dressing

焼野菜

日本各地方より旬の野菜を花筐特製仕込みポン酢、湯浅醤油、珊瑚塩で

Seasonal Vegetables with Hanagatami Ponzu Sauce

Yuasa Soy Sauce, Coral Salt

黒毛和牛フィレ 80g 又は 黒毛和牛サーロイン 80g

青森大蒜、竹炭塩、本山葵を添えて

100g にご変更の場合 (+2,900 円)

120g にご変更の場合 (+5,800 円)

Kuroge Wagyu Beef Tenderloin or Kuroge Wagyu Beef Sirloin

Aomori Garlic, Bamboo Charcoal Salt, Wasabi

Change it to 100g for Additional 2,900yen

120g for Additional 5,800yen

花筐ガーリックライス 又は 鳥取県日南町産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物

Hanagatami Garlic Rice or Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice

Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

28,000

w m e s