

## 1周年記念コース

### 【先付け】

柚子釜蒸し 松葉蟹飴

帆立 才巻海老 椎茸 百合根 三つ葉

### 【揚げ物】

和牛ヒレカツサンド 卵黄ソース

### 【椀物】

鯛真丈の若竹椀

### 【お造り】

河豚の薄造り あん肝 甘鯛の昆布締め

### 【スペシャルディッシュ】

河豚白子焼きと唐揚げ

### 【一品】

からすみ蕎麦

### 【鍋物】

和牛すき焼き 低温卵黄

わわ菜 九条葱 すき焼き麩 突き蒟蒻 舞茸

### 【寿司】

雲丹と本まぐろの手巻き

### 【食事】

金目鯛とイクラのご飯 香の物

### 【デザート】

季節のフルーツ 苺大福 招き猫最中アイス

※追加オーダーにて キャビア押し寿司 ¥8,800

## 1st Anniversary course

### 【Starter】

Steamed egg custard with Matsuba crab starch sauce

Scallops, Shrimps, Shiitake, Lily bulb, Mitsuba

### 【Fried dish】

Wagyu Beef Fillet Cutlet sandwich, Egg yolk sauce

### 【Soup】

Steamed Sea bream dumpling, Seaweed & Bamboo shoot

### 【Sashimi】

Puffer fish & Simmered Monkfish liver, Kelp-cured Tilefish

### 【Special dish】

Grilled Puffer fish milt & Fried Puffer fish

### 【Seasonal dish】

Soba noodles with Grated dried Mullet roe

### 【Hot pot】

Wagyu Beef Sukiyaki, Soft-boiled egg yolk

Chinese cabbage, Green onion, Wheat gluten, Konjac, Maitake

### 【Hand rolled Sushi】

Sea urchin & Tuna roll

### 【Takikomi Claypot Rice】

Golden eye snapper & Salmon roe rice, Pickles

### 【Dessert】

Seasonal fruits, Strawberry Daifuku & Ice cream Monaka

※Option menu “Pressed Caviar Sushi” 8,800JPY