

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