

献立 / Seasonal Prix Fixe Dinner

さくら SAKURA

¥30,800

前菜

Appetizer

お造り

Seasonal sashimi

天麩羅十品 才巻海老、茨城産稻敷の蓮根、アスパラガス、蟹、
鮑茸、熊本産赤茄子、下仁田葱、甘鯛、穴子、河豚白子

Chef's choice tempura (10 items) - two prawns, lotus root from Ibaraki, asparagus, crab, abalone mushroom,
eggplant from Kumamoto, Shimonita leek, tilefish, conger eel, blowfish milt

お食事は芝海老と大葉のかき揚げにて

天井 (赤出汁付き) または 天茶からお選びください

香の物

Your choice of rice from: ▶ Tendon - mixed tempura on rice with sweet soy sauce, miso soup, Japanese pickles

▶ Tencha - mixed tempura on rice in Japanese green tea, Japanese pickles

水菓子

Dessert

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15% を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

ふじ FUJI

¥27,000

先附

Appetizer

お造り

Seasonal sashimi

天麩羅十品 才巻海老、茨城産稻敷の蓮根、アスパラガス、鱧、
鮑茸、熊本産赤茄子、下仁田葱、甘鯛、穴子、河豚白子

Chef's choice tempura (10 items) - two prawns, lotus root from Ibaraki, asparagus, sand borer, abalone mushroom,
eggplant from Kumamoto, Shimonita leek, tilefish, conger eel, blowfish milt

お食事は芝海老と大葉のかき揚げにて

天井 (赤出汁付き) または 天茶からお選びください

香の物

Your choice of rice from: ▶ Tendon - mixed tempura on rice with sweet soy sauce, miso soup, Japanese pickles

▶ Tencha - mixed tempura on rice in Japanese green tea, Japanese pickles

水菓子

Dessert

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15% を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

つばき TSUBAKI

¥22,000

先附

Appetizer

お造り

Seasonal sashimi

天麩羅八品 才巻海老、茨城産稻敷の蓮根、アスパラガス、
鱧、鯖、熊本産赤茄子、甘鯛、穴子

Chef's choice tempura (8 items) - two prawns, lotus root from Ibaraki, asparagus, sand borer,
Spanish mackerel, eggplant from Kumamoto, tilefish, conger eel

お食事は芝海老と大葉のかき揚げにて

天井 (赤出汁付き) または 天茶からお選びください

香の物

Your choice of rice from: ▶ Tendon - mixed tempura on rice with sweet soy sauce, miso soup, Japanese pickles

 ▶ Tencha - mixed tempura on rice in Japanese green tea, Japanese pickles

水菓子

Dessert

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

お好み / A LA CARTE

河豚白子	Blowfish milt	¥3,800	鮑茸	Abalone mushroom	¥800
松阪牛	Matsusaka beef	¥3,600	アスパラガス	Asparagus	¥800
甘鯛	Tilefish	¥2,500	丸十	Sweet potato	¥800
才巻海老	Prawn	¥2,000	蓮根	Lotus root	¥800
鯖	Spanish mackerel	¥1,800	茄子	Eggplant	¥700
穴子	Anago (conger eel)	¥1,800	玉葱	Onion	¥700
鯔	Sand borer	¥1,800	下仁田葱	Shimonita leek	¥700
烏賊	Squid	¥1,500			

季節のかき揚げ Seasonal mixed tempura ¥1,210～

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.