

寿司会席

SUSHI KAISEKI

26,500

前菜 Amuse-Bouche

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね

玉子松風 菜の花お浸し

《松竹梅》

尾鯛松笠揚 筍木の芽焼 梅花人参紅梅煮

Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,

Egg Cake, Canola Flower,

Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

吸物 Clear Soup

焼胡麻豆腐 白味噌吸

ト口湯葉 日の出大根 人参 芹 辛子

Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

握り寿司十貫 巻物 Sushi

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll

赤出汁

Miso Soup

甘味 Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan for all our dishes.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability