

FESTIVE COURSE MENU

小鉢三種盛 THREE KINDS OF AMUSE

お浸し、南蛮漬け又はモズク酢、和え物

Boiled vegetables, nanbanzuke or vinegar-marinated mozuku, salads

刺身 SASHIMI

貝づくし

All-Shell Platter

ホッキ貝、ツブ貝、ホタテ貝

Hokki clams, Tsubu clams, Scallops

焼き物 GRILL

タラバガニの雲丹乗せ味噌マヨネーズ風味

King Crab with Sea Urchin Topped with Miso-Mayo Sauce

蒸しもの STEAM

真狩ハーブポークせいろ蒸し

Makkari Herb Pork Steamed in a Bamboo Steamer

煮物 HOT ITEM

牛タン和風煮込み ココナッツ風味

Japanese-Style Braised Beef Tongue with Coconut Flavor

食事 MEAL

握り寿司8貫

8 Kinds of Nigiri Sushi

大トロ、中トロ、ブリ、キングサーモン、雲丹、イクラ、車エビ、白身キャビア乗せ

Otoro, Chutoro, Yellowtail, King Salmon, Sea Urchin,
Salmon Roe, Tiger Prawn, Whitefish Topped with Caviar

デザート DESSERT

柚子シャーベット

Yuzu Sorbet

JPY 20,000

Price is inclusive of tax and service charge.
表示料金には税金とサービス料が含まれています。

