

JAPANESE RESTAURANT

# **Festive Course**

# 先付け Appetizer

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

#### 御造り Sashimi

お刺身四種盛り合わせ

Assorted 4 kinds of Sashimi

# 酢の物 Vinegar

ズワイガニとタラバガニ盛り合わせ レモン、蟹酢

Snow Crab and King Crab Platter

served with Lemon and Crab Vinegar

### 蒸し物 Steam

穴子と季節野菜のセイロ蒸し

Steamed Conger Eel and Seasonal Vegetables

## 焼き物 Grill

北海道産牛の味噌焼き

Grilled Hokkaido Beef with Miso

#### 食事 Meal

雲丹イクラとろろ小丼 漬物、味噌汁

Mini Rice Bowl with Sea Urchin, Salmon Roe and Grated Yam served with Pickles and Miso Soup

#### デザート Dessert

栗と黒ゴマのプリン ゴマときな粉のチュイールと季節のフルーツ添え

Chestnut and Black Sesame Pudding

Served with Sesame and Kinako Tuile and Seasonal Fruits

¥19,990

表示料金には料金とサービス料が含まれています。

Price is inclusive of tax and service charge