

卯月 御献立

DINNER MENU

突き出し STARTER

長崎県枇杷と春野菜の白和え
長崎県枇杷及春野菜配豆腐芝麻白汁
NAGASAKI LOQUAT, SPRING VEGETABLE WITH SHIRAAE SAUCE

先付 APPETISER

富山県蛸烏賊と愛知県平貝の芥子酢味噌汁
富山県螢光魷魚及愛知県平貝配麵豉汁及出汁啫喱
TOYAMA FIREFLY SQUID, AICHI PEN SHELL WITH
SOUR MISO SAUCE AND DASHI JELLY

名物 SIGNATURE

蒸し鮑と北海道雲丹の鮑肝餡掛け
蒸鮑魚、北海道海膽配鮑肝醬
STEAMED ABALONE, HOKKAIDO SEA URCHIN WITH LIVER SAUCE

吸物 SEASONAL CLEAR SOUP

北海道桜鱒、春野菜、木の芽
北海道櫻鱒、春野菜清湯
HOKKAIDO SAKURA TROUT, SPRING VEGETABLE

向付 COLD DISH

旬のお造り
季節刺身
SEASONAL SASHIMI

八寸 ASSORTED DISHES

山海佳肴
山海佳餚拼盤
AN ASSORTED PLATTER FEATURING THE SEASON'S FINEST
INGREDIENTS

強肴 MAIN SIGNATURE

九州桜鯛のもち米蒸し又は
花膠と大根の煮物へ追加\$200
九州櫻鯛魚配蒸日本糯米或
慢煮花膠配日本蘿蔔へ追加\$200
KYUSHU RED SEA BREAM WITH STEAMED STICKY RICE OR
SIMMERED FISH MAW WITH TURNIP AND CHICKEN SOUP
<ADDITIONAL \$200>

主菜 MAIN MEAT DISH

A 5 和牛サーロインステーキ又は
A 5 和牛テンダーロインステーキへ追加\$200
A 5 和牛西冷炭火焼或
A 5 和牛牛柳炭火焼へ追加\$200
A5 WAGYU SIRLOIN CHARCOAL GRILLED OR
A5 WAGYU TENDERLOIN CHARCOAL GRILLED <ADDITIONAL \$200>

御飯 CLAY POT RICE DISHES

桜海老と春野菜ご飯又A 5 和牛温泉卵飯
櫻花蝦及春野菜飯或 A 5 和牛温泉蛋飯
SAKURA SHRIMP WITH SPRING VEGETABLE RICE OR
A5 WAGYU WITH SOFT BOILED EGG WITH RICE

水菓子 DESSERT

旬のフルーツ桜パンナコッタ
日本時令水果及櫻花奶凍
SEASONAL FRUITS & SAKURA PANNA COTTA