

冬霞

FUYUGASUMI

17,000

先付 Amuse-Bouche

車海老と餅銀杏白和え

Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu

酒肴二種 Appetizer

鱈酢洗い 敷き柚子胡椒卸し 花穂

本鮪 山葵

Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower  
Bluefin Tuna, Wasabi

吸物 Clear Soup

海鼠真丈 焼葱 菊菜 針生姜

Sea Cucumber Cake, Grilled Scallion, Chrysanthemum Leaves, Shredded Ginger

焼物 Grilled Dish

九絵焼きしゃぶ 青菜土佐和え 生七味 ラディッシュ

Longtooth Grouper, Green Vegetables with Bonito Flakes, Chili Pepper, Radish

蓋物 Steamed Dish

鮑山芋つみれ 生海苔 三つ葉 霏柚子

Abalone and Yam Ball, Seaweed Broth, Honewort, Yuzu

強肴 Deep-Fried Dish

雲子天麩羅 真名鯉唐揚げ

胡瓜切胡麻 蕪糞酢

Soft Roe Tempura, Deep-Fried Harvest Fish,  
Cucumber with Finely Chopped Sesame Seeds, Grated Turnip with Vinegar

食事 Rice

生雲丹おこわ 湯菜餡掛け 山葵 木の芽

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Sea Urchin, Tofu Skin Sauce, Wasabi, Japanese Pepper Leaf  
Japanese Pickles and Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子

Fruits

※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.

※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.

# 柊 HIIRAGI

22,000

## 先 付 Amuse-Bouche

尾鯛昆布締め 壬生菜巻き 煎り唐墨

Cured Tilefish with Kelp Flavor-Rolled Potherb Mustard, Roasted Dried Mullet Roe

## 酒 肴 Appetizer

鰯酢洗い 敷き柚子胡椒卸し 花穂

本鰯 山葵

鰯高菜巻き

車海老と餅銀杏白和え

干し柿チーズ 海老芋煎餅

Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower

Bluefin Tuna, Wasabi

Leaf Mustard-Rolled Herring

Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu

Dried Persimmon and Cheese, Taro Cracker

## 吸 物 Clear Soup

海鼠真丈 焼葱 菊菜 針生姜

Sea Cucumber Cake, Grilled Scallion, Chrysanthemum Leaves, Shredded Ginger

## 焼 物 Grilled Dish

九絵焼きしゃぶ 青菜土佐和え 生七味 ラディッシュ

Longtooth Grouper, Green Vegetables with Bonito Flakes, Chili Pepper, Radish

## 蓋 物 Steamed Dish

鮑山芋つみれ 生海苔 三つ葉 霰柚子

Abalone and Yam Ball, Seaweed Broth, Honewort, Yuzu

## 強 肴 Special Dish

特選 A-5 黒毛和牛フィレ肉湯引き

茸 菊花 胡瓜切胡麻 蕪蜜酢

Kuroge Wagyu Beef Fillet Parboiling

Mushrooms, Chrysanthemum, Cucumber with Finely Chopped Sesame Seeds, Grated Turnip with Vinegar

## 食 事 Sushi

握り寿司三種 巻物 止椀

3 Kinds of Sushi and Rolled Sushi, Miso Soup

## 甘 味 Dessert

水菓子

Fruits

※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.

※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.

# プレミアム和牛会席

Premium Wagyu Kaiseki

37,100

## 先付 Amuse-Bouche

尼鯛昆布締め 壬生菜巻き 煎り唐墨

Cured Tilefish with Kelp Flavor-Rolled Potherb Mustard, Roasted Dried Mullet Roe

## 酒肴 Appetizer

鰯酢洗い 敷き柚子胡椒卸し 花穂

本鰯 山葵

鰯高菜巻き

車海老と餅銀杏白和え

干し柿チーズ 海老芋煎餅

Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower

Bluefin Tuna, Wasabi

Leaf Mustard-Rolled Herring

Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu

Dried Persimmon and Cheese, Taro Cracker

## 吸物 Clear Soup

海鼠真丈 焼葱 菊菜 針生姜

Sea Cucumber Cake, Grilled Scallion, Chrysanthemum Leaves, Shredded Ginger

## 焼物 Grilled Dish

九絵焼きしゃぶ 青菜土佐和え 生七味 ラディッシュ

Longtooth Grouper, Green Vegetables with Bonito Flakes, Chili Pepper, Radish

## 蓋物 Steamed Dish

鮑山芋つみれ 生海苔 三つ葉 霏柚子

Abalone and Yam Ball, Seaweed Broth, Honewort, Yuzu

## 強肴 Matsusaka Beef

松阪牛フィレ肉炙り焼き

焼野菜 山葵 岩塩 玉葱醤油

Matsusaka Beef Fillet, Grilled Vegetables, Wasabi, Salt, Onion Soy Sauce,

## 食事 Sushi

握り寿司 止碗

Sushi, Miso Soup

## 甘味 Dessert

水菓子

Fruits

※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.

※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.