

SUSHI OMAKASE

寿司おまかせ懐石

先付

毛蟹身出し
生雲丹 白海老 水茄子
長芋 順菜 醤油ゼリー 稲穂

APPETIZER

Hairy crab meat
fresh sea urchin, white sweet shrimp, eggplant
taro yam, water shield, soya sauce jelly
and rice ear

前 菜

蓬胡麻豆腐 生雲丹
鮑唐揚げ
カステラ玉子
蛍烏賊生姜煮
稚鮎唐揚げ
季節のお浸し
天豆塩茹で

DELICACIES

Yomogi sesame tofu, sea urchin on top
Deep-fried abalone
Castella egg roll
Simmered firefly squid in ginger broth
Deep-fried sweet fish
Boiled seasonal greens in bonito stock
Boiled seasonal broad bean with salt

造 り

寿司シェフ厳選
本日の刺身盛合せ

SASHIMI

Sushi Chef selection
Assorted today's sashimi

寿 司

本日のにぎり寿司
8~10貫

SUSHI

Today's selection, 8 to 10 pieces of Nigiri sushi

煮 物

宮崎牛花山椒鍋
刻み野菜

HOT POT

Miyazaki Wagyu,
fresh Sansho pepper mini hot pot

止 椀

蛤吸

SOUP

Japanese clear soup with clam

デザート

日本フルーツ

DESSERT

Japanese fruits

サービス料を別途10%申し受け致します。Subject to 10% service 另加一服務費
Discounts are not applicable to this promotion