



Hasunohana 蓮の花

Appetizer

前菜

Baby Japanese Horse Mackerel Nanbanzuke Arima Pepper,
Grated Mountain Yam with Okinawa Mozuku Seaweed,
Edamame and Chilled Vine Tomato,
Yourou Shrimp Caviar with Yaki Hokkaido Corn
豆鱈の南蛮漬け有馬山椒、とろろモズク、
枝豆と冷やしワイントマト、
エビの銕込みキャビアと焼き玉蜀黍

Shirumono

汁物

Wafu Chilled Potato Vichyssoise, Okinawa Okura
ジャガイモの冷製スープ和風ビシソワーズ、オクラ

Sashimi

刺身

Seasonal Sato Moriawase
旬の里盛り合わせ

Mushimono

蒸し物

Chawan-mushi, Kyoto Pike Eel,
Ume Ginan Sauce, Mitsuba
茶わん蒸し、鱧、梅銀鮓、三つ葉

Yakimono

焼き物

Shimanto River Unagi Kabayaki Jalapeno,
Yaki-nasu, Vinegared Celery
鰻かば焼きハラペーニョ遠山焼き、
焼き茄子、酢取りセロリ

Gohan

ご飯

Hayama Asari Clam Takikomi Pot Rice,
Red Miso Soup, Pickles
葉山産あさりの炊き込みご飯、三つ葉、
赤だしみそ汁、香の物

Kanmi

甘味

Ume Plum with Azuki Monaka
紀州南高梅と小豆のモナカ

←~~~~~→
S\$ 168++ per person

Prices are subject to 10% service charge
and 7% government tax