



Hayate

前菜：

もずく（赤とさか 胡瓜 生姜）・

明日葉 桜海老 南関あげの胡麻和え（天） 枸杞の実

Appetizer: mozuku seaweed topped with red algae, cucumber and ginger strips;
ashitaba (angelica keiskei),
sakura shrimp and nankanage (dried tofu) mixed with sesame, goji berry

造り：鯛 鰹 山葵 造り醤油

Sashimi: sea bream, bonito,
wasabi, soy sauce mixed with kombu and bonito stock

天婦羅：

海老 穴子 野菜3種

Tempura: prawn, conger eel, 3 kinds of vegetables

寿司盛り合わせ 6 貫：

アラ・鰯・サワラ炙り・とろ・平政・雲丹いくら

6 kinds of sushi: longtooth grouper, vinegared mackerel, lightly seared Spanish mackerel,
fatty tuna, yellowtail amberjack, sea urchin and salmon roe

赤だし汁：若芽 葱 山椒

Miso soup with wakame seaweed, green onion and japanese pepper

よもぎ饅頭 枇杷 苺

Mugwort dumpling stuffed with sweet red bean paste,
loquat, strawberry

お一人様 / Per Person 9,600

寿司盛り合わせ 7 貫アップグレード： + 1,650

アラ・鳥貝・車海老・生鯖・とろ・平政・雲丹いくら

7 kinds of assorted sushi upgrade:

longtooth grouper, heart clam, kuruma prawn,
mackerel, fatty tuna, yellowtail amberjack, sea urchin and salmon roe

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.



Homare

前菜：

もずく（赤とさか 胡瓜 生姜）・

明日葉 桜海老 南関あげの胡麻和え（天） 枸杞の実・蛍烏賊 うるい あおさ

Appetizer: mozuku seaweed topped with red algae, cucumber and ginger strips;
ashitaba (angelica keiskei),
sakura shrimp and nankanage (dried tofu) mixed with sesame, goji berry;
firefly squid, hosta shoots, sea lettuce

しらすの茶碗蒸し（しらす 筍 白きくらげ） ピースあん

Steamed egg custard with baby sardine,
bamboo shoots, snow fungus, thick pea sauce

伊佐木バター焼き

敷トマト 揚げ行者にんにく 赤黄パプリカ

Grilled chicken grunt with butter,
sliced tomato, fried siberian onion, red and yellow bell peppers

寿司盛り合わせ 7貫：

アラ・サワラ炙り・鳥貝・雲丹いくら・車海老・中とろ・鱻

7 kinds of sushi: longtooth grouper, lightly seared Spanish mackerel, heart clam,
sea urchin and salmon roe, kuruma prawn, medium fatty tuna, horse mackerel

赤だし汁：若芽 葱 山椒

Miso soup with wakame seaweed, green onion and japanese pepper

よもぎ饅頭 枇杷 苺

Mugwort dumpling stuffed with sweet red bean paste,
loquat, strawberry

お一人様 / Per Person 14,000

御造りの追加オプション： + 1,500

鯛 とろ 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade + 1,500 JPY:

sea bream, fatty tuna, squid,

bonito soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.



Shizuku

焼きそら豆 岩塩

Grilled broad beans with rock salt

季節の前菜盛り合わせ：

もずく（赤とさか 胡瓜 生姜）・明日葉 桜海老 南関あげの胡麻和え（天）枸杞の実・
鰯照り焼き 赤パプリカ酢漬け・蛍烏賊 うるい あおさ

Appetizer: mozuku seaweed topped with red algae, cucumber and ginger strips;
ashitaba (angelica keiskei), sakura shrimp and nankanage (dried tofu) mixed with sesame,
goji berry; grilled soy-glazed sardine, vinegared red bell pepper;
firefly squid, hosta shoots, sea lettuce

お造り: 鯛 とろ 烏賊 造り醤油 山葵

Sashimi: Sea bream, fatty tuna, squid,
soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

黒毛和牛ひれステーキ 敷トマト

和風ぽん酢おろし 葱 ミックスリーフ ピンクペッパー

Grilled black beef fillet, sliced tomato, grated white radish,
ponzu sauce, green onion, mixed leaves, pink pepper

揚げ物: 甘鯛鱗揚げ 行者にんにく 万願寺 かぼす

Fried tilefish with scales, fried siberian onion, manganji pepper, kabosu

寿司盛り合わせ 7貫：

アラ・煮穴子・伊佐木炙り・平政・中とろ・雲丹いくら・鳥貝

7 kinds of sushi: longtooth grouper, simmered conger eel, lightly seared chicken grunt,
yellowtail amberjack, medium fatty tuna, sea urchin and salmon roe, heart clam

赤だし汁：若芽 葱 山椒

Miso soup with wakame seaweed, green onion and japanese pepper

よもぎ饅頭 枇杷 苺

Mugwort dumpling stuffed with sweet red bean paste,
loquat, strawberry

お一人様 / Per Person 16,500

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.