

颯

Hayate

前菜：

紫陽花見立てゼリー寄せ（赤・黄パプリカ）・蛙空豆

Appetizer: jellied hydrangea with red and yellow bell peppers,
frog broad bean

海鮮茶碗蒸し 順才 三つ葉

Steamed egg custard with seafood,
watershield and mitsuba

天婦羅：

海老 鱈 穴子 野菜3種

Tempura:

Prawn, smelt-whitings, conger eel, 3 kinds of vegetables

寿司盛り合わせ 6 貫：

鯛・鰭・平政・とろ・烏賊・雲丹いくら

6 Kinds of Sushi:

Sea bream, vinegared mackerel, yellowtail amberjack,
fatty tuna, squid, sea urchin and salmon roe

赤だし汁：若芽 葱 山椒

Miso soup with wakame seaweed, green onion and japanese pepper

パンナコッタ紫陽花見立て ミント・あんフラワー紫陽花

Panna cotta with hydrangea jelly, mint,
sweet bean paste hydrangea

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

あら・穴子・車海老・鱈・とろ・烏賊・雲丹いくら

7 kinds of assorted sushi upgrade:

longtooth grouper, conger eel, kuruma prawn,
horse mackerel, fatty tuna, squid, 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：

紫陽花見立てゼリー寄せ（赤・黄パプリカ）・蛙空豆・
胡麻豆腐 木の芽味噌掛け

Appetizer: Jellied hydrangea with red and yellow bell peppers,
frog broad bean, sesame tofu with kinome miso

甘鯛筍蒸し ピースあん掛け 絹さや

Steamed tilefish with bamboo shoots, thick pea sauce, snow pea

鮎塩焼き レモン はじかみ

Grilled sweetfish with salt, lemon, pickled ginger shoots

寿司盛り合わせ 7貫：

あら・平政・鳥貝・雲丹いくら・車海老・中とろ・鰯

7 kinds of sushi: longtooth grouper, yellowtail amberjack, 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

パンナコッタ紫陽花見立て ミント・あんフラワー紫陽花

Panna cotta with hydrangea jelly, mint;
sweet bean paste hydrangea

お一人様 / Per Person 14,000

御造りの追加オプション： + 1,500

鯛 鮪 伊佐木 造り醤油 山葵

Sashimi upgrade + 1,500 JPY:

Sea bream, tuna, chicken grunt,
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

季節の前菜盛り合わせ：

紫陽花見立てゼリー寄せ（赤・黄パプリカ）・蛙空豆・
胡麻豆腐 木の芽味噌掛け・海月と胡瓜 若芽の酢の物

Appetizer: Jellied hydrangea with red and yellow bell peppers;
frog broad bean; sesame tofu with kinome miso;
vinegared jellyfish, cucumber and wakame seaweed

お造り： とろ あら 伊佐木 造り醤油 山葵

Sashimi: fatty tuna, longtooth grouper, chicken grunt,
soy sauce mixed with kombu and bonito stock, wasabi

黒毛和牛ステーキ

アスパラ とまと 和風ソース

Grilled Japanese black beef, asparagus, tomato, japanese-style sauce

鮎白扇揚げ 玉蜀黍 青唐

Starch-battered sweetfish, corn, green pepper

寿司盛り合わせ 7貫：

あら・煮穴子・槍烏賊・平政・中とろ・雲丹イクラ・鯖

7 kinds of sushi: longtooth grouper, simmered conger eel, spear squid,
yellowtail amberjack, medium fatty tuna, sea urchin and salmon roe, mackerel

赤だし汁：若芽 葱 山椒

Miso soup with wakame seaweed, green onion and japanese pepper

パナコッタ紫陽花見立て ミント・あんフラワー紫陽花

Panna cotta with hydrangea jelly, mint;
sweet bean paste hydrangea

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.