

DINNER COURSE

7,500

— 前 菜 —

3 kinds of Appetizer
本日の前菜三種盛

— 蒸 物 —

Steamed Egg Custard with Sakura Shrimp Sauce
浅蜆出汁の茶碗蒸し 桜海老餡

— お造り —

3 kinds of Sashimi
旬魚三点盛

— 揚 物 —

Angel Shrimp and Spring Vegetables Tempura
天使の海老と春野菜の天婦羅 抹茶塩 天つゆ

— 酢 物 —

"MOZUKU"-Seaweed and Baby Bracken with Japanese Vinegar
水雲酢 蕨 針生姜

— 焼 物 —

Teriyaki "HANAMI" Chicken
華味鶏照り焼き 木の芽たれ

— 食 事 —

Assorted Sushi
握り寿司 ロール寿司

Miso Soup
赤だし

赤出汁

— 甘 味 —

Dessert of the Day
本日の甘味

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*食材にアレルギーや食事制限がおりのお客様は ご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

*仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。