



すし懐石コース
Sushi Kaiseki

雲丹茶碗蒸し
Sea Urchin Chawanmushi
with grated ginger

胡麻豆腐 山葵ジュレ 鴨ロースのロースト
鮑のやわらか煮 さつま芋の甘煮
Assorted Appetizers
*sesame tofu with wasabi gelee, roasted duck
simmered abalone and caramelized sweet potato*

本日の変わり寿司
Chef's Daily Pressed Sushi
japanese mackerel, white sesame, oba shiso leaf and pickled ginger

北海道帆立の進上
Hokkaido Scallop Shinjo
dashi broth and shiitake mushroom

鱈庵焼き クリスピーな舞茸を添えて
Yuzu Grilled Yellowtail
with crispy maitake mushroom

本日のすしシェフ厳選握り寿司 赤だし
Chef's Selection of Sushi
served with red miso soup

本日のデザート二種
Chef's Featured Desserts

\$225.00
Service charge included

懐石コース
Kaiseki

雲丹茶碗蒸し
Sea Urchin Chawanmushi
with grated ginger

サーモン手毬寿司 胡麻豆腐 山葵ジュレ
鴨ロースグリル 鮑のやわらか煮
Assorted Appetizers
*salmon sushi, sesame tofu with wasabi gelee
roasted duck and simmered abalone*

鮪燻し 大根と洋山葵のおろし
大豆をきかせた濃い醤油で
Smoked Bluefin Tuna
with grated daikon and horseradish

北海道帆立の進上
Hokkaido Scallop Shinjo
dashi broth and shiitake mushroom

鱈庵焼き クリスピーな舞茸を添えて
Yuzu Grilled Yellowtail
with crispy maitake mushroom

和牛サーロインの鉄焼き クレソンと海苔のサラダ
Wagyu Beef Kuwayaki
with watercress and nori salad

本日のすしシェフ厳選握り寿司 赤だし
Chef's Selection of Sushi
served with red miso soup

本日のデザート二種
Chef's Featured Desserts

\$225.00
Service charge included