



すし懐石コース  
**Sushi Kaiseki**

ファーマーズマーケットからの新鮮野菜の山葵ジュレかけ  
北海道産イクラを添えて  
**Local Farmers Market Vegetables, Wasabi Gelee**  
*with hokkaido salmon roe*

茄子揚げ浸し 長崎産穴子と胡瓜の酢の物  
ソノマ産鴨ロースの炙り 袱紗玉子  
**Seasonal Hassun**  
*poached eggplant with dashi broth, vinegared nagasaki sea eel and cucumber*  
*seared sonoma duck breast, japanese egg omelet*

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

天使海老とトウモロコシの進上 三つ葉を添えたお椀  
**New Caledonian Blue Shrimp and Sweet Corn Shinjo**  
*premium dashi broth and mitsuba*

長崎産鱸のおかき揚げとアスパラガスの素揚げ  
柚子七味のアクセント  
**Rice Cracker Crusted Nagasaki Sea Bass, Crispy Asparagus**  
*yuzu infused shichimi pepper*

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*

本日のデザート三種  
**Chef's Featured Desserts**

**\$225.00**  
*service charge included*

懐石コース  
**Kaiseki**

ファーマーズマーケットからの新鮮野菜の山葵ジュレかけ  
北海道産イクラを添えて  
**Local Farmers Market Vegetables, Wasabi Gelee**  
*with hokkaido salmon roe*

茄子揚げ浸し 長崎産穴子と胡瓜の酢の物  
ソノマ産鴨ロースの炙り 袱紗玉子  
**Seasonal Hassun**  
*poached eggplant with dashi broth, vinegared nagasaki sea eel and cucumber*  
*seared sonoma duck breast, japanese egg omelet*

鮪燻し 黄味醤油と共に  
**Straw Smoked Bluefin Tuna Sashimi**  
*jidori egg yolk soy sauce*

天使海老とトウモロコシの進上 三つ葉を添えたお椀  
**New Caledonian Blue Shrimp and Sweet Corn Shinjo**  
*premium dashi broth and mitsuba*

長崎産鱸のおかき揚げとアスパラガスの素揚げ  
柚子七味のアクセント  
**Rice Cracker Crusted Nagasaki Sea Bass, Crispy Asparagus**  
*yuzu infused shichimi pepper*

北海道産雲丹のをせた薩摩和牛テンダーロインの鉄焼き  
紫鈴仕立て  
大根と人参のサラダを添えて  
**Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki,**  
*finished with 'Rindo' and Hokkaido Sea Urchin*  
*daikon and carrot 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*

本日のデザート三種  
**Chef's Featured Desserts**

**\$225.00**  
*service charge included*