New Year 雅 | New Year Miyabi
¥14,500

先付 | Signature Dishes
自家製タピオカ百合根豆腐　いくら　旨出しジュレ
ずわい蟹の茶碗蒸し　霙餡　柚子の香り
菜の花お浸し　数の子
Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
Snow Crab Chawanmushi, Mizore Sauce
Marinated Canola Flower, Herring Roe

造里 | Seafood
お造り三種盛合せ（真鯛、奄美黒鮪、勘八炙り）金箔
Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Amami Tuna, Seared Amberjack), Gold Leaf

焼肴 | Grill
寒鰤ソテー照り焼き風　酢取り野菜　白髪葱　針唐辛子　山椒粉
Broiled Yellowtail Teriyaki Style, Vinegared Vegetable, Japanese Pepper

天婦羅| Tempura
海老と蓮根はさみ揚げ　野菜天麩羅　天露　紅塩
Prawn and Lotus Root, Vegetable Tempura

強肴 | Main Dish
大阪産河内鴨ロース煮炙り　京葱のソテー　焼き占地　スプラウト
共地ソース　粒マスタード
Braised Duck Breast, Grilled Vegetables, Starchy Sauce, Mustard

御飯物 | Rice Dish
鯛御飯　お味噌汁　香の物
Sea Bream Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

甘味 | Dessert
柚子抹茶ムース　焼き団子とスイートソイソース　国産苺　金箔
Yuzu Matcha Mousse, Dango and Sweet Soy Sauce, Strawberries, Gold Leaf

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V Vegetarian ベジタリアン　Vegan ビーガン　Gluten-Free グルテンフリー　Nut-Free ナッツフリー　Dairy-Free デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

New Year 花暦 |New Year Hana Goyomi
¥23,500

先付 | Signature Dishes
自家製タピオカ百合根豆腐　鮑酒煎り　北海道産いくら　旨出しジュレ
ずわい蟹の茶碗蒸し　霙餡　柚子の香り
菜の花お浸し　数の子
Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Seared Abalone, Hokkaido Salmon Roe, Dashi Jelly
Snow Crab Chawanmushi, Mizore Sauce
Marinated Canola Flower, Herring Roe

造里 | Seafood
お造り三種盛合せ（虎河豚　河豚皮ちり酢和え　黒鮪中とろ）金箔散し
Seasonal Sashimi Selection (Tiger Pufferfish, Vinegared Pufferfish Skin, Tuna Toro), Gold Leaf

焼肴 | Grill
北海道産吉次西京焼き　酢取り野菜　水菜と茸のお浸し
Hokkaido-grown Kinki Sea Bream, Vinegared Vegetable
Marinated Mizuna and Mushrooms

天婦羅 | Tempura
海老と蓮根はさみ揚げ　野菜天麩羅　天露　紅塩
Prawn and Lotus Root, Vegetable Tempura

強肴 | Main Dish
国産牛ローストビーフ風　北海道産炙り雲丹添え　京葱のソテー
スプラウト　和風ソース　刻み山葵
Japanese Roasted Beef with Hokkaido Seared Sea Urchin
Grilled Vegetables, Japanese Sauce

御飯物 | Rice Dish
特選握り寿司三貫　鰻胡細巻き寿司　お味噌汁
Nigiri Sushi 3pcs, Thin Sushi Roll (Unagi Eel and Cucumber), Miso Soup

甘味 | Dessert
柚子抹茶ムース　焼き団子とスイートソイソース　国産苺　金箔
Yuzu Matcha Mousse, Dango and Sweet Soy Sauce, Strawberries, Gold Leaf

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V Vegetarian ベジタリアン　Vegan ビーガン　Gluten-Free グルテンフリー　Nut-Free ナッツフリー　Dairy-Free デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

寿司セット「牡丹」| New Year Sushi Set “Botan”
¥16,000

海藻サラダ 和風ドレッシング
Seaweed Salad, Japanese Dressing

真鯛煮付け
Sea Bream

握り寿司盛り合わせ九貫
（牡丹海老、真鯛、黒鮪とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、縞鯵、北海道産雲丹、鮑）
細巻き寿司

Nigiri Sushi 9pcs
(Sweet Prawn, Sea Bream, Tuna Toro, Splendid Alfonso Bream, Scallop, Unagi Eel, Striped Jack, Hokkaido Sea Urchin, Abalone)
Thin Sushi Rolls

お味噌汁
Miso Soup

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース
Soymilk Pudding with Strawberries, White Chocolate, Berry Sauce

※グルテンフリーの醤油もご用意しております。
*Can be changed to gluten-free soy sauce.

オプション | ADDITIONAL OPTION

天婦羅盛り（海老と白身魚、戎南京・モロッコ豆など野菜三品）＋¥2,500
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, 3 kinds of Vegetable (Pumpkin, Beans etc.)

お造り二種盛り合わせ　＋¥2,500
Assorted Sashimi 2 kinds

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V Vegetarian ベジタリアン　Vegan ビーガン　Gluten-Free グルテンフリー　Nut-Free ナッツフリー　Dairy-Free デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

おこさまセット「たんぽぽ」
Children's Set Menu "DANDELION"
¥4,500

小鉢　小茶碗蒸し
Mini Egg Custard

天ぷら盛り合わせ
Assorted Tempura

牛フィレサイコロステーキ
Beef Diced Steak

ごはん
Rice

留椀　香の物
Miso Soup, Japanese Pickles

バニラアイスクリームとチョコレートブラウニー
Vanilla Ice Cream and Chocolate Brownie

※12歳までのお子様のオーダーに限ります。
※Limited to children aged 12 and under.

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V Vegetarian ベジタリアン　Vegan ビーガン　Gluten-Free グルテンフリー　Nut-Free ナッツフリー　Dairy-Free デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.