

## - 初音 -

### 先付

車海老 平貝

うるい 菜の花 酢取り茗荷 吉野餡 山葵

### 椀物

蛤 湯葉東寺巻き 白髪葱 こごみ 胡椒

### 向付

造り二種

### 焼八寸

旬魚焼き物

春子椎茸と芹のお浸し

山菜と空豆天婦羅 小海老唐揚げ

あおさ海苔半張り蒸し

蛸烏賊 分葱 ぬた和え 紅蓼

スナップエンドウ 新牛蒡胡麻和え

### 口直し

冷製若竹煮 落木の芽

### 焼き合せ

九州産黒毛和牛 胡麻豆腐 筍 春の苦味餡

### 御飯

桜鯛 炊き込みご飯 香物 味噌汁

### 水菓子

20,000

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。  
入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices are included service charge and government regulated consumption tax.  
Depending on the availability of ingredients, the contents of the menu may change.

## - Hatsune -

### Appetizer

Kuruma Prawn, Shellfish

Urui, Canola Flower and Japanese Ginger with Starchy Sauce, Wasabi

### Soup

Clam, Yuba, White part of Green Onion, Ostrich Fern, Pepper

### Sashimi

Two Kinds of Seasonal Fish

### Assorted Dish

Grilled Seasonal Fish

Shiitake Mushrooms and Japanese Parsley with Soy Sauce

Wild Vegetables and Broad Beans Tempura, Fried Shrimp

Cold Savory Egg Custard with Aosa Seaweed

Firefly Squid, Green Onions, Vinegar Miso Sauce, Water Pepper

Snap Peas and Burdock with Sesame

### Refreshment

Cold Bamboo Shoots and Seaweed, Butterbur Shoot

### Simmered

Kyushu Black Wagyu and Sesame Tofu with Spring Vegetables Sauce

### Rice

Spring Sea Bream Cooked Rice, Pickles, Miso Soup

### Dessert

20,000

- 天穹 -

先付

生雲丹 平貝 ミル貝

うるい こしあぶら 独活 日向夏 吉野館

椀物

蛤 湯葉東寺巻き 白髪葱 ごとみ 胡椒

向付

造り三種

焼八寸

旬魚焼き物

筍 車海老 胡麻和え

蛍烏賊 分葱 むた和え 紅蓼

山菜と空豆天婦羅 小海老唐揚げ

稚鮎のびる酢

このこ 半張り蒸し

口直し

焼アスパラ 黄身酢 花穂紫蘇

強肴

焼筍木の芽焼き 九州産黒毛和牛

御飯

桜鯛 炊き込みご飯 香物 味噌汁

もしくは

鰻丼 肝吸い 香の物

水菓子

30,000

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。  
入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。  
All prices are included service charge and government regulated consumption tax.  
Depending on the availability of ingredients, the contents of the menu may change.

- Tenkyu -

Appetizer

Sea Urchin, Shellfish

Urui, Wild Vegetables and Hyuganatsu Citrus with Starchy Sauce

Soup

Clam, Yuba, White part of Green Onion, Ostrich Fern, Pepper

Sashimi

Three Kinds of Seasonal Fish

Assorted Dish

Grilled Seasonal Fish

Bamboo Shoots and Kuruma Prawn with Sesame

Firefly Squid, Green Onions, Vinegar Miso Sauce, Water Pepper

Wild Vegetables and Broad Beans Tempura, Fried Shrimp

Young Sweetfish with Vinegar Sauce

Cold Savory Egg Custard with Sea Cucumber Offal

Refreshment

Grilled Asparagus with Vinegar Egg Yolk Sauce

Grilled Dish

Bamboo Shoots with Bud of Sansho Pepper and Kyushu Black Wagyu Beef

Rice

Spring Sea Bream Cooked Rice, Pickles, Miso Soup

or

Grilled Eel Rice Bowl, Pickles, Soup

Dessert

30,000

## アラカルト A la carte

### 一品

春野菜のお浸し	1,200 円
Spring Vegetables with Soy Sauce	
春野菜の胡麻和え	1,200 円
Spring Vegetables with Sesame	
春野菜と海鮮のぬた和え	1,800 円
Spring Vegetables and Seafood with Vinegar Miso Sauce	

### 椀物 Japanese Soup

海老真丈 筍 蔴 木の芽	円
Shrimp Shinjo, Bamboo Shoots, Butterbur Shoot, Bud of Sansho Pepper	
蛤 湯葉東寺巻き 白髪葱 ごごみ 胡椒	円
Clam, Yuba, White part of Green Onion, Ostrich Fern, Pepper	

### お造り Sashimi

三種盛り	4,200 円
Assortment, Three Kinds	
五種盛り	6,500 円
Assortment, Five Kinds	

### 焚き合せ Simmered Dish

若竹煮 蔴 木の芽	1,800 円
Bamboo Shoots and Seaweed, Butterbur Shoot	
九州産 冠地鶏治部煮 胡麻豆腐 春の苦味餡	2,500 円
Kyushu Chicken and Sesame Tofu with Spring Vegetables Sauce	
九州産 黒毛和牛 胡麻豆腐 筍 春の苦味餡	3,500 円
Kyushu Black Wagyu and Sesame Tofu with Spring Vegetables Sauce	

### 揚げ物 Tempura

天婦羅盛り合わせ (魚介二種 野菜三種)	3,500 円
Assorted Tempura (2 Kinds of Seafood, 3 Kinds of Vegetables)	

### 焼き物 Grilled Dish

焼筍木の芽焼き 九州産黒毛和牛	4,800 円	
Bamboo Shoots with Bud of Sansho Pepper and Kyushu Black Wagyu Beef		
鰻 白焼きもしくは蒲焼	半身 5,500 円	1 匹 11,000 円
Eel	Half	Per Eel
旬魚		2,100 円
Fish of Today		

### 食事 Rice

白ご飯 香物 味噌汁	1,300 円
White Rice, Pickles, Miso Soup	
鰻蒸籠風飯 香物 吸い物	6,800 円
Grilled Eel Rice Bowl, Pickles, Soup	

### デザート Dessert

季節の水菓子	2,000 円
Assorted Seasonal Dessert	

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。  
入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。  
All prices are included service charge and government regulated consumption tax.