

- 白砂 -

向付

造り二種

和え物

烏賊 帆立 菜の花 分葱 めた和え 紅蓼

お弁当

旬魚焼物

天婦羅

山菜天婦羅 海老空豆かき揚げ

焚合せ

みつせ鶏治部煮 筍 大根 人参 小松菜 筆茗荷

卵焼き 酢取り茗荷

冷製あおさ海苔半張り蒸し

春子椎茸お浸し 香物

御飯

福岡県産 脇山米

味噌汁

甘味

7,000

- Hakusha -

Sashimi

Two Kinds of Seasonal Fish

Side Dish

Squid, Scallop, Canola Flower and Green Onions
with Vinegar Miso Sauce, Water Pepper

Bento Box

Grilled Seasonal Fish
Tempura

Wild Vegetables, Shrimp and Broad Beans

Simmered

Mitsuse Chicken, Bamboo Shoots, Radish, Carrot, Japanese Mustard Spinach

Japanese Rolled Omelette, Myouga Pickled

Cold Savory Egg Custard with Aosa Seaweed

Shiitake Mushrooms with Soy Sauce, Pickles

Rice

White Wakiyama Rice from Fukuoka

Miso Soup

Dessert

7,000

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.

- 紅梅 -

向付

造り二種

椀物

海老真丈 筍 落木の芽

八寸

冷製あおさ半張り蒸し

山菜天婦羅 車海老五色あられ

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

春子椎茸お浸し

焼き物

旬魚 菜の花摺り流し

焚き合せ

冠地鶏治部煮 胡麻豆腐 春の苦味餡

御飯

桜鯛炊き込み飯 香物 味噌汁

甘味

11,000

- Koubai -

Sashimi

Two Kinds of Seasonal Fish

Soup

Shrimp Shinjo, Bamboo Shoots, Butterbur Shoot

Bud of Japanese Pepper Leaf

Assorted Dish

Cold Savory Egg Custard with Aosa Seaweed

Wild Vegetables Tempura, Kuruma Prawn with Hina-arare

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

Snap Peas and Burdock with Sesame

Shiitake Mushrooms with Soy Sauce

Grilled Dish

Grilled Seasonal Fish with Canola Flower Sauce

Simmered

Kanmuri Chicken and Sesame Tofu with Spring Vegetables Sauce

Rice

Spring Sea Bream Cooked Rice, Pickles, Miso Soup

Dessert

11,000

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.

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.