

## SHINO 志野

Bonito, onion, saltwort, spring vegetable soy sauce	先付	鰹汐叩き 新玉ねぎ 岡ひじき 春野菜香味醤油
Clear soup, rockfish, bamboo shoot, Japanese pepper bud	お椀	清汁仕立 かさご 筍 木の芽
Prime tuna, sea bream, seared pen shell sashimi	造り	鮪中とろ 桜鯛昆布香 平貝炙り
Hassun, 7 kinds of delicacies	八寸	七品盛り
Grilled cutlassfish, simmered green peas	焼物	太刀魚若狭焼き 碓井豆汐蜜煮
Hot pot, chicken, spring vegetables, chili vinaigrette	進肴	比内地鶏と春野菜水炊き ちり酢
Steamed rice in kelp broth, yellowtail, sesame, seaweed	食事	活〆鰯叩き胡麻茶漬け もみ海苔 香の物
2 kinds of sakuramochi	デザート	桜餅
strawberry, green tea cream, rice dumpling, red bean paste		苺 抹茶クリーム 白玉 粒あん
¥15,000 (16,500)*		

## TAKUMI 匠

Japanese pepper bud miso, pen shell, squid, bamboo shoot	先付	木の芽味噌和へ 平貝と煽り烏賊炙り 筍
Duck loin, white asparagus, kidney beans	向付	合鴨白ロース 白アスパラガス 隠元
Clear soup, butterfish, turnip, natane	お椀	清汁仕立 えぼ鯛 小蕪 菜種
Prime tuna, horse mackerel, botan prawn sashimi	造り	鮪とろ 鰹 牡丹海老
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled trout with sake lees, crushed tofu, udo, shiitake	焼物	桜鱒白酒焼き 白和へ 独活 椎茸
Simmered tilefish, bamboo shoot, seaweed, tofu	進肴	白甘鯛と筍松前蒸し 海苔 すくい豆腐
Steamed rice, pork belly, green peas, soft boiled egg	食事	豚角煮炙りと碓井豆釜炊きご飯 龍の玉子の温玉
Strawberry, white sesame bavarois cream, custard sauce	デザート	苺 白胡麻のババロア 黄身ソース
¥20,000 (22,000)*		

## YUH 邑

Japanese pepper bud miso, pen shell, squid, bamboo shoot	先付	木の芽味噌和へ 平貝と煽り烏賊炙り 筍
Duck loin, white asparagus, sea urchin	向付	合鴨白ロース 白アスパラガス 生うに
Clear soup, butterfish, turnip, tsuruna	お椀	清汁仕立 えぼ鯛 小蕪 つる菜
Prime tuna, blowfish, botan prawn sashimi	造り	鮪とろ 河豚葱巻き 牡丹海老
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled rosy seabass, crushed tofu, mugwort wheat gluten, udo	焼物	のど黒木の芽焼き 白和へ 蓬麩 独活
Grilled Japanese beef tenderloin, alpine leek, natane	進肴	和牛フィレ炙り焼き 行者にんにく 菜種
Steamed rice, broiled eel, green peas, soft boiled egg	食事	鰻蒲焼と碓井豆釜炊きご飯 龍の玉子の温玉
Strawberry, white sesame bavarois cream, custard sauce	デザート	苺 白胡麻のババロア 黄身ソース
¥28,000 (30,800)*		

## SHUN 旬

Hassun, 9 kinds of delicacies	前菜	九品盛り
Prime tuna, sea bream, seared pen shell sashimi	造り	鮪中とろ 桜鯛昆布香 平貝炙り
Yonezawa beef sirloin "shabu shabu"		米沢牛サーロインのしゃぶしゃぶ
Vegetables		野菜各種
Egg noodles, milk soup		月光麺 飛鳥仕立
Strawberry, white sesame bavarois cream, custard sauce	デザート	苺 白胡麻のババロア 黄身ソース
¥17,000 (18,700)*		

## YOH 曜

Blowfish aspic	先付	ふぐ皮の煮凝り
Hassun, 9 kinds of delicacies	前菜	九品盛り
Thinly sliced sashimi	造り	薄造り
Deep fried blowfish, Japanese pepper sault	揚物	ふぐ竜田揚げ 山椒汐
Hot pot, vegetables	ちり鍋	ちり鍋 野菜各種
Porridge, egg, leek	食事	雑炊 玉子 鴨頭葱
Strawberry, white sesame bavarois cream, custard sauce	デザート	苺 白胡麻のババロア 黄身ソース
¥30,000 (33,000)*		

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。  
*Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.*

\*()内の税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。  
*\* Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*