正月　寿司会席

SUSHI KAISEKI

26,500

前　菜 Appetizers

鮑雲丹和え　河豚鉄皮寄せ　春日鯛祝重ね

玉子松風　菜の花お浸し

Abalone Dressed with Sea Urchin, Jellied Pufferfish Skin, Young Sea Bream
Savory Matsukaze Egg cake, Mustard Greens Marinated in Dashi Broth

松竹梅

尼鯛松笠揚げ　筍木の芽焼き　梅花人参紅梅煮

Crispy Pinecone-Style Fried Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf
Carrot with Japanese Plum Broth

吸　物 Clear Soup

焼胡麻豆腐　白味噌吸い

トロ湯葉　日の出大根　人参　芹　辛子

Grilled Sesame Tofu, White Miso
Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

握り寿司 Sushi

握り寿司十貫　巻物

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll

赤出汁

Miso Soup

甘　味 Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。
We only use rice grown in Japan for all our dishes.
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
Menu items may be subject to change depending on availability