Dinner Course

弥生　March 2024

おまかせコース/ Omakase Dinner Course　$125.00

先附:　しめじ当座煮 (Simmered Shimeji-mushroom)
向付:　ホタル烏賊酢味噌和え (Firefly Squid with Miso vinaigrette sauce)
造里:　盛り合わせ　(Assorted Sashimi platter)
椀物:　蛤真丈清し仕立て　(Clear broth with Clam cake)
煮物:　穴子・椎茸・里芋焚き合わせ(Simmered Sea-eel, Shiitake-mushroom, Taro)
焼物:　帆立バター醤油　(Grilled Scallop with butter & soy sauce)
飯物:　鮨・留椀　　(Sushi platter & Finishing Miso soup)
甘味:　パンナコッタ (Panna cotta) or 自家製最中(House made red bean wafer)

寿司懐石/ Sushi Course　$120.00

御料理 (先附、椀物、煮物、甘味)と握り寿司 10 種コースです。
Course Dishes with 10 kinds of Chef Special SUSHI

1. しめじ当座煮 (Simmered Shimeji-mushroom)
2. ホタル烏賊酢味噌和え (Firefly Squid with Miso vinaigrette sauce)
3. 蛤真丈清し仕立て　(Clear broth with Clam cake)
4. 穴子・椎茸・里芋焚き合わせ(Simmered Sea-eel, Shiitake-mushroom, Taro)
5. パンナコッタ (Panna cotta) or 自家製最中(House made red bean wafer)