

天婦羅

TEMPURA

華コース HANA Course

17,800 円

先付 天婦羅〔車海老 2 本 活鮑 季節の鮮魚 4 種 季節の野菜 5 種〕
口直し 酢の物 天丼／天茶漬け／天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizers, 12 kinds of Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish,
Tempura on Rice Bowl / Tempura Rice Bowl with Green Tea / Tempura on Soba Noodles, Dessert

【+2,500 円】お造り 3 種盛り合わせを追加いただけます。

[+¥2,500] Add “Assorted Sashimi” to your course

はなの天婦羅コース HANANO Course

23,000 円

先付 お造り 天婦羅〔車海老 2 本 季節の鮮魚 3 種 生雲丹と海苔
黒毛和牛フィレ大葉包み 季節の野菜 5 種〕口直し 酢の物
天丼／天茶漬け／天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizers, 2 kinds of Sashimi, 12 kinds of Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish,
Tempura on Rice Bowl / Tempura Rice Bowl with Green Tea / Tempura on Soba Noodles, Dessert

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax.

料理長特選 松茸味覚コース 31,000 円

CHEF'S SPECIAL MATSUTAKE COURSE

先付 Appetizer	焼松茸 菊菜 菊花浸し 振り柚子 無花果 胡麻クリーム掛け 松の実 Grilled Matsutake, Kikuna, Boiled Chrysanthemum in Dashi, Fig and Sesame Cream
お造り Sashimi	季節の鮮魚三種盛り Assorted Seasonal Sashimi
天婦羅 Tempura	車海老2本 生雲丹 あおりいかキャビア乗せ 鱧 松茸包み 帆立貝柱 近江牛フィレ大葉包み 松茸 姫人参 新銀杏 シルクスイート 徳島蓮根 Two Prawns, Fresh Sea Urchin, Squid and Caviar, Pike Conger rolled with Matsutake, Scallop, Omi Beef Fillet rolled with Shiso, Matsutake, Carrot, Ginkgo Nut, Sweet Potato, Lotus Root
箸休め Side Dish	土瓶蒸し 鱧 松茸 三つ葉 酢橘 Steamed Matsutake and Pike Conger with Dashi
酢の物 Vinegared Dish	蛸 蛇腹胡瓜 若布 加減酢ゼリー掛け Octopus, Cucumber, Wakame, Mixed Vinegar Jelly
御飯 Rice	松茸御飯 又は 新潟県佐渡産コシヒカリ “朱鷺の福” 釜飯の天ばら井 Matsutake Rice or Kamameshi Rice "Toki-no-Fuku" from Sado with Tempura
汁 Soup	赤出汁 Red Miso Soup
香の物 Pickles	三種 Japanese Pickles
水菓子 Dessert	シャルドネソルベ 桃 シャインマスカット マンゴー ミント Chardonnay Sherbet, Peach, Shine Muscat, Mango, Mint

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.