

### 凜～RIN～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／焼物／温物／食事／デザート  
12,000

### 紫～YUKARI～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／強肴／焼物／温物／食事／デザート  
15,000

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。

# 新春 凛～RIN～

## 食前のお愉しみ

### 先付

数の子 田作り 叩き牛蒡 紅白なます 黒豆

### 御椀

鰯 餅 日の出 人参大根 つるな

### 造里

二種盛り合わせ

### 焼物

鰯酒粕味噌焼き 子持ち昆布 水雲酢

### 温物

棒鱈 海老芋 梅人参 筍 柚子

### 食事

鯛御飯 香の物 赤出汁

### デザート

12,000

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。

# 新春 紫～YUKARI～

## 食前のお愉しみ

### 先付

煮鮑 キャビア 赤蕪麴漬け 芽キャベツ  
小松菜 ペコロス 土佐酢ジュレ

### 御椀

甘鯛 舞茸 日の出 人参大根 つるな 柚子

### 造里

二種盛り合わせ

### 強肴

国産牛フィレたれ焼き 下仁田葱 丸大根

### 焼物

金目鯛酒粕味噌焼き 子持ち昆布 菜の花お浸し 水雲酢

### 温物

鰯雲煮 金時人参 海老芋 筍 柚子

### 食事

鯛御飯 香の物 赤出汁

## デザート

15,000

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。



# Course meal

〜NEW YEAR〜

RIN

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

12,000

〜NEW YEAR〜

YUKARI

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Additional Side Dish/  
Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

15,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# 〜NEW YEAR〜 RIN

## Amuse

## Appetizer

Herring roe, Candied sardines, Burdock,  
Marinated white radish and carrot, Black beans

## Soup Dish

Yellowtail, Rice cake, Carrot, Radish, Tsuruna

## Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

## Grilled Dish

Grilled Spanish mackerel with sake lees miso,  
Herring eggs on kelp, Vinegared mozuku seaweed

## Warm Dish

Dried cod, Taro, Carrot, Bamboo shoots, Yuzu

## Rice Dish

Steamed rice with sea bream, Japanese pickles, Red miso soup

## Desserts of the day

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# 〜NEW YEAR〜 YUKARI

## Amuse

### Appetizer

Boiled abalone, Caviar, Red turnip malt, Brussels sprout,  
Japanese spinach, Petit onion, Tosazu vinegar jelly

### Soup Dish

Tilefish, Maitake mushroom, Tsuruna, Carrot, Radish, Yuzu

### Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

### Additional Side Dish

Grilled Japanese beef fillet, Simonita green onion, White radish

### Grilled Dish

Grilled red snapper with sake lees miso, Herring eggs on kelp,  
Simmered canola flowers, Vinegared mozuku seaweed

### Warm Dish

Boiled yellowtail and grated radish, Kintoki carrot,  
Taro, Bamboo shoot, Yuzu

### Rice Dish

Steamed rice with sea bream, Japanese pickles, Red miso soup

### Desserts of the day

15,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

