

松風

Matsukaze

先付け Amuse

枝豆 豆腐

キャビア 海老含め煮 美味ジュレ

"Edamame" Soy Bean Tofu

Caviar, Braised Shrimp, Kelp and Bonito Broth Sauce

椀 Clear Soup

清汁仕立て

水無月真丈 炙り雲丹 順才 絹さや ちぎり梅

Minced Fish Dumpling, Grilled Sea Urchin, Water Shield, Snow Peas, Plum

お造り Sashimi

三種盛り

追加料金にて「五種盛り合わせ」に変更できます (+¥2,000)

3 Kinds of "Sashimi"

Available to change to 5 Kinds of "Sashimi" (+2,000 Yen)

強い着 Fish Dish

おすすめの魚

Fish of the Day

※お好みで Choice of

・揚げ物 Deep Fried Dish

抹茶衣揚げ

Assorted of "Tempura" with Matcha Green Tea Flavor

・温物 Braised Dish

鮎魚女葛煮 蟹餡かけ

Braised Fat Greenling Covered with Crab

追加料金にて「黒毛和牛フィレの炭火焼き」を追加できます (¥4,000)

Available to add on Charcoal Grilled Japanese Kuroge Premium Tenderloin (+4,000 Yen)

食事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・にぎり寿司 五種盛り合わせ

5 Kinds of "Sushi"

・鰯茶漬け 香の物三種盛り

Steamed Rice with Pike Conger in Soup Stock, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

メロン 西瓜 ミント

Melon, Watermelon, Mint

¥15,000