

松風

Matsukaze

先付け Amuse

蓬豆腐 白酒餡かけ
雲丹 土筆 芹 山葵

Mugwort Tofu Covered with Sake Starchy Sauce
Sea Urchin, Horsetail, Japanese Parsley, Japanese Horseradish

椀 Soup

鶯仕立て

筍豆腐 蕨 帯人参 花卉大根 桜花 木の芽

Grated Green Peas Soup
Bamboo Shoot Tofu, Bracken, Carrot, Japanese White Radish, "Sakura" Flower, Leaf Buds

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)

強い肴 Grilled Fish

おすすめの魚

Fish of the Day

※お好みで Choice of

小鍋 Hot Pot Dish

蛍烏賊 春野菜香る鍋

Hot Pot Style with Firefly Squid and Spring Vegetables

酢の物 Vinegared Dish

美味酢ジュレ掛け

蛍烏賊 辛子酢味噌

Firefly Squid, Mustard Vinegar Miso

Covered with Bonito and Kelp Broth Vinegar Jelly

追加料金にて「黒毛和牛フィレの炭火焼き」に変更できます (¥4,000)

Available to change to Charcoal Grilled Japanese Kuroge Premium Tender Loin (+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

・温かい二八そば 又は 稲庭うどん

Hot Buckwheat Noodle or Flour Noodle

水菓子 Dessert

メロン 苺 パイン 薄蜜レモンジュレ

Melon, Strawberry, Pineapple with Lemon Sugar Jelly

小麦を使用しております Including Wheat

¥15,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.