

松風

Matsukaze

先付け Amuse

辛子味噌和え

帆立貝柱 海老 烏賊 水菜 ぶなしめじ いくら 糸うに

Vegetables Dressed with Japanese Mustard and Miso

Scallop, Shrimp, Squid, Potherb Mustard, "Bunashimeji" Mushroom, Salmon Caviar, Sea Urchin

椀 Clear Soup

清汁仕立て

ずわい蟹真丈 水菜 柚子

Minced Snow Crab Dumpling, Potherb Mustard, "Yuzu" Citrus

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 Fish Dish

おすすめの魚

Fish of the Day

※お好みで Choice of

・煮物 Braised Dish

鰯と蕪の柚子味噌

茄子 菊菜 椎茸

Braised Yellowtail and Turnip with "Yuzu" Citrus Miso

Egg Plant, Chrysanthemum, "Shiitake" Mushroom

・揚げ物 Deep Fried Dish

焼き穴子と野菜の大和揚げ

Grilled Conger Eel and Vegetables Covered with Grated Yam

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"

・温 二八そば 又は 稲庭うどん

Hot Buckwheat Noodle or Flour Noodle

水菓子 Dessert

メロン 紅まどんな ミント

Melon, "Beni Madonna" Orange, Mint

¥15,000

河豚コース

Globe Fish Course

※3日前までの要予約

先付け Amuse

鉄皮

Globe Fish Skin

お造り Sashimi

てっさ

Globe Fish "Sashimi"

焼き物 Grilled Dish

河豚の一味焼き

Grilled Globe Fish with Cayenne Pepper Powder

揚げ物 Deep Fried Dish

河豚の唐揚げ

Deep Fried Globe Fish

鍋 Hot Pot Style

てっちり

"Tecchiri" Hot Pot Style Globe Fish

食 事 Rice

雑炊

Porridge of Globe Fish

水菓子 Dessert

季節のフルーツ

Seasonal Fruit

¥28,000

※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.