

松風

Matsukaze

先付け Amuse

そら豆豆腐 美味ジュレかけ
キャビア 土筆 セルフィーユ
Broad Bean Tofu Covered with Bonito and Kelp Broth Jelly
Caviar, Horsetail, French Parsley

椀 Clear Soup

清汁仕立て
あさり真丈 花弁百合根 木の芽
Minced Fish Dumpling with Clam, Lily Bulb, 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 Fish Dish

おすすめの魚
Fish of the Day

※お好みで Choice of

・揚げ物 Deep Fried Dish	・酢の物 Vinegared Dish
穴子と山菜天婦羅	水雲酢
Deep Fried Conger Eel and Mountain Vegetables in "Tempura" Style	Vinegared "Mozuku" Seaweed

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"

・冷茶そば 又は 稲庭うどん
Cold Buckwheat Noodle or Flour Noodle

水菓子 Dessert

メロン 苺 ミント
Melon, Strawberry, Mint

¥15,000