松風

Japanese Kappo Counter Course "Matsukaze"

先 附 Appetizers	里芋豆腐 キャビア 菊菜 振り柚子 美味出汁 Taro tofu covered with dried bonito broth, caviar, chrysanthemum and "Yuzu" citrus
椀 物 Soup	清汁仕立て ずわい蟹真丈 大黒占地 公孫樹南京 松葉柚子 Snow crab dumpling, "Daikoku shimeji" mushroom, pumpkin and "Yuzu" citrus in clear soup
お造り Sashimi	五種盛り合わせ 5 kinds of sashimi
強 肴 Fish Dish	おすすめの魚 Recommended fish
煮 物 Braised Dish	鰊旨煮 蕪 海老芋 粟麩 銀杏 ほうれん草 白髪生姜 Simmered herring in sweet soy sauce, turnip, "Ebiimo" taro, millet wheat bran, ginkgo, spinach and ginger
又は or 揚げ物 Deep Fried Dish	サーモンチーズ包み 椎茸 茄子 南京 青唐辛子 Salmon wrapped with cheese, "Shiitake" mushroom, eggplant, pumpkin and green chili pepper
留め肴 Main Dish	追加料金にて「黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き」を追加できます（+**¥4,000**） Available to change to charcoal grilled Japanese Kuroge premium tenderloin (+4,000)
食 事 Rice or Sushi	お食事をお選びください Choice of rice 釜炊きご飯 赤味噌仕立て 香の物 Steamed rice, red miso soup and pickles 小麦を使用しております Including wheat にぎり寿司五種盛り合わせ 赤出汁 5 kinds of sushi, red miso soup えび、小麦、卵、乳を使用しております Including shrimp, wheat, egg and milk
水菓子 Fruits	柿 林檎 洋梨 キウイ Persimmon, apple, pear and kiwi

海老 Shrimp	カシューナッツ Cashewnuts	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut
○		○		○		○	○	

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥20,000

※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

一天

Japanese Kappo Counter Course "Itten"

先 附 Appetizers	里芋豆腐 ずわい蟹の餡かけ 菊菜 振り柚子 Taro tofu covered with snow crab starchy sauce, chrysanthemum and "Yuzu" citrus flavor
椀 物 Soup	潮仕立て 甘鯛 大黒占地 公孫樹南京 忍び生姜 Tilefish in clear soup, "Daikoku shimeji" mushroom, pumpkin and ginger
お造り Sashimi	八種盛り合わせ 8 kinds of sashimi
強い肴 Fish Dish	おすすめの魚 Recommended fish
揚げ物 Deep Fried Dish	ずわい蟹の天婦羅 零余子 青梗菜 Snow crab tempura, propagule and pak choi
留め肴 Main Dish	ブランド牛フィレ肉の炭火焼き Charcoal grilled brand beef tenderloin
酢の物 Vinegar Dish	鰻の白焼き とろろ酢 白菜 エリンギ茸 Seared eel with vinegared grated yam and king oyster mushrooms
止 椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食 事 Rice	松茸の釜炊きご飯 Steamed rice with "Matsutake" mushrooms
水菓子 Fruit	果 物 Fruit

海老 Shrimp	カシューナッツ Cashewnuts	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut
○		○		○				

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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