

彩会席
Dinner Course Menu

前菜

Appetizer

筍木の芽和え / 菜の花お浸し黄味酢 / 蕪千枚漬
Bamboo Shoots with Miso / Canola Blossoms with Egg Yolk Vinegar Sauce / Pickled Sliced Turnip
五島美豚生ハム / 蒟伽羅煮
Goto Biton Prosciutto / Simmered Butterbur in Soy Sauce

椀

Soup

湯葉真丈 / 梅麩
Yuba Shinjo (Tofu skin dumpling) & Plum-shaped Wheat Gluten

造り

Sashimi

季節の魚 3種
Chef's Selection of Three Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

五島美豚角煮 海老芋
Braised Goto Biton Pork Belly & Ebi-imo Yam

焼物

Grilled Dish

鯛酒盗焼
Grilled Sea Bream with Shuto

蒸物

Steamed Dish

茶碗蒸し
Chawanmushi

揚物

Fried Dish

海老すり身の東寺揚げ
Deep-fried Shrimp Mince wrapped in Bean Curd Skin

飯・留椀・香物

Rice, Miso Soup, and Pickles

浅利御飯 / 味噌汁 / 香物
Clam Rice / Miso Soup / Assorted Pickles

甘味

Dessert

米プリン
Rice Pudding

11,000 円 (11,000JPY)

表示価格に税金およびサービス料を含みます

Price includes tax and service charge

素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

Menu items are subject to change based on seasonal availability.



季節の会席

Dinner Course Menu

前菜

Appetizer

筍木の芽和え / 菜の花お浸し黄味酢 / 蕪千枚漬
Bamboo Shoots with Miso / Canola Blossoms with Egg Yolk Vinegar Sauce / Pickled Sliced Turnip
五島美豚生ハム / 露伽羅煮
Goto Biton Prosciutto / Simmered Butterbur in Soy Sauce

椀

Soup

湯葉真丈 / 梅麩
Yuba Shinjo (Tofu skin dumpling) & Plum-shaped Wheat Gluten

造り

Sashimi

季節の魚 3種
Chef's Selection of Three Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

五島美豚角煮 海老芋
Braised Goto Biton Pork Belly & Ebi-imo Yam

焼物

Grilled Dish

鯛酒盗焼
Grilled Sea Bream with Shuto

蒸物

Steamed Dish

茶碗蒸し
Chawanmushi

強肴

Main Side Dish

五島牛塩釜焼
Goto Beef Salt-Crust Roast

飯・留椀・香物

Rice, Miso Soup, and Pickles
浅利御飯 / 味噌汁 / 香物
Clam Rice / Miso Soup / Assorted Pickles

甘味

Dessert

米プリン
Rice Pudding

12,000 円 (12,000JPY)

表示価格に税金およびサービス料を含みます

Price includes tax and service charge

素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

Menu items are subject to change based on seasonal availability.



寿司会席

Sushi Kaiseki Course

前菜

Appetizer

筍木の芽和え / 菜の花お浸し黄味酢 / 蕪千枚漬
Bamboo Shoots with Miso / Canola Blossoms with Egg Yolk Vinegar Sauce / Pickled Sliced Turnip
五島美豚生ハム / 茹伽羅煮
Goto Biton Prosciutto / Simmered Butterbur in Soy Sauce

椀

Soup

湯葉真丈 / 梅麩
Yuba Shinjo (Tofu skin dumpling) & Plum-shaped Wheat Gluten

前寿司

First Sushi Selection

地魚 3種
Three Varieties of Local Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

牛すき煮 / 法蓮草 / 牛蒡 / 里芋
Beef Sukiyaki Style (With Spinach, Burdock Root, and Taro)

焼物

Grilled Dish

鯛酒盗焼
Grilled Sea Bream with Shuto

蒸物

Steamed Dish

雲子茶碗蒸し
Kumoko Chawanmushi (Savory egg custard with creamy cod milt)

揚物

Fried Dish

天婦羅
Assorted Tempura

後寿司・留椀・香物

Main Sushi, Miso Soup, and Pickles

地魚5種 / 味噌汁 / 香物
Five Varieties of Local Seasonal Fish / Miso Soup / Ginger Pickles

甘味

Dessert

米プリン
Rice Pudding

15,000 円 (15,000JPY)

表示価格に税金およびサービス料を含みます

Price includes tax and service charge

素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

Menu items are subject to change based on seasonal availability.



旬を味わう 天婦羅&寿司会席

前菜

菜の花お浸し 海老 黄味酢
美豚生ハム
蕨伽羅煮
筍木の芽和え
蕪千枚漬け

椀

湯葉真丈

煮物

飯蛸 新若芽 人参 針生姜

前寿司

長崎県地魚の寿司 3貫

天婦羅

本日の野菜（5種）と魚介（5種）
※天婦羅カウンターから揚げたてをご提供いたします

後寿司

長崎県地魚の寿司 5貫

留椀

味噌汁 沢煮仕立

甘味

長崎県産こしひかりのプリン

15,000 円

※表示価格に税金およびサービス料を含みます
※素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます