



なごみ

前菜

新じゃがいもとあさりのすり流し
甲いか木の芽和え

お造り

鰹の藁焼き

天婦羅

桜海老かき揚げ 稚鮎

炭火烧

愛知県産 三河赤鶏と旬野菜の炭火烧き

寿司

江戸前握り寿司
天然本鮪赤身、他 二貫
本日の椀物

デザート

水菓子

8,800円



やすらぎ

前菜

新じゃがいもとあさりのすり流し
甲いか木の芽和え
生桜海老のおろし和え

お造り

鰹の藁焼き
活鮑のお造り

椀物

甘鯛松笠仕立て あおさあん
ホワイトアスパラ スナップエンドウ

揚物

雲丹と毛ガニの春巻き

炭火烧

黒毛和牛炭火烧 旬野菜

寿司

江戸前握り寿司
天然本鮪とろ、他 二貫
本日の椀物

デザート

水菓子

13,000円



NAGOMI

APPETIZER

Mashed New Potatoes and Clam Broth
Cuttlefish and Wild Plant

SASHIMI

Straw-Grilled Bonito

TEMPURA (Fried Dish)

Sakura Shrimp Kakiage, Young Sweetfish

GRILLED DISH

Charcoal-grilled Mikawa Red Chicken
and seasonal vegetables from Aichi Prefecture

SUSHI

Edomae-style Nigiri Sushi 3pcs
(Lean Tuna, and more)
& Today's Soup

DESSERT

Seasonal Fruits

¥8,800



YASURAGI

APPETIZER

Mashed New Potatoes and Clam Broth
Cuttlefish and Wild Plant
Fresh Sakura Shrimp with Grated Radish

SASHIMI

Straw-Grilled Bonito, Abalone Sashimi

SOUP

Sweet Snapper with Pine Needle Dressing and Seaweed Broth
White Asparagus and Snap Peas

TEMPURA (Fried Dish)

Sea Urchin and Hair Crab Spring Roll

GRILLED DISH

Charcoal-grilled Wagyu Beef with Seasonal Vegetables

SUSHI

Edomae-style Nigiri Sushi 3pcs
(Fatty Bluefin Tuna, and more)
& Today's Soup

DESSERT

Seasonal Fruits

¥13,000