アニバーサリー寿司コース
Anniversary Sushi Course

季節の旬彩
Seasonal Delicacies

お造り 3 種
Sashimi (3)

相肴〜煮立て鮑 雲丹醤油ソース〜
Simmered Abalone with Uni Soy Sauce

料理長おすすめ寿司 9 貫・巻き物
Chef's Selection of Sushi (9 Pieces & Sushi Roll)

旬香一品〜旬魚松露焼き〜
Seasonal Grilled Fish with Truffle

季節の留め椀
Seasonal Soup

水菓子
Seasonal Dessert

¥ 25,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.　食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
Price inclusive of taxes and 13% service charge.　表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。

アニバーサリー天ぷらコース
Anniversary Tempura Course

季節の旬彩
Seasonal Delicacies

お造り 3 種
Sashimi (3)

お凌ぎ～太刀魚炙り鮨・煮穴子山葵添え～
Cutlassfish Sushi and Simmered Conger Eel with Wasabi

温物～旬魚と松茸の土瓶蒸し～
Seasonal Fish and Matsutake Mushroom in a Traditional Teapot Soup

天麩羅
季節の天婦羅〈海鮮 3 種・野菜 3 種・変わり種〉
Tempura
Seasonal Tempura (3 Seafood, 3 Vegetables & Chef's Special)

旬香一品～旬魚松露焼き～
Seasonal Grilled Fish with Truffle

御食事
白御飯、かき揚げ丼、海鮮天茶から 1 種をお選びください
Rice Set
Choose one : Steamed Rice / Kakiage Don / Seafood Tencha

季節の留め椀
Seasonal Soup

水菓子
Seasonal Dessert

¥ 25,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality. 食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
Price inclusive of taxes and 13% service charge. 表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。

アニバーサリー鉄板焼コース
Anniversary Teppanyaki Course

季節の旬彩
Seasonal Delicacies

長崎ハトシ
Nagasaki Hatoshi (Shrimp Toast)

長崎県産かます酢〆 獺祭甘酒
Nagasaki Cured Barracuda with Dassai Amazake

長崎和牛コンソメ
Nagasaki Wagyu Consommé

壱岐鮑鉄板焼藁燻製 五島雲丹発酵バター
Teppan-Grilled Iki Abalone, Straw-Smoked, with Goto Sea Urchin Fermented Butter

お口直し 洋梨とタイムのグラニテ
Pear and Thyme Granita

長崎和牛フィレ・雲仙赤牛鉄板焼き 季節の焼き野菜
Teppan-Grilled Nagasaki Wagyu Fillet and Unzen Akaushi Beef with Seasonal Grilled Vegetables

鉄板羽釜の和蘭魚カレー
Teppan-Cooked Dutch Fish Curry with Rice

苺の自家製アイスクリーム
Homemade Strawberry Ice Cream

コーヒーまたは紅茶、ミニャルディーズ
Coffee or Tea with Mignardises

¥ 25,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.　食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
Price inclusive of taxes and 13% service charge.　表示料金には税金・サービス料（13%）が含まれます。