松風

Japanese Kappo Counter Dinner Course Menu

先 附 トマト豆腐 海老 キャビア おくら

Appetizers Tomato tofu, shrimp, caviar and okra covered with dried bonito broth

椀 物 玉蜀黍すり流し仕立て 薯藷真丈 枝豆

Clear Soup Steamed fish dumpling with taro, "Edamame" beans in ground corn dried boito broth soup

お造り 五種盛り合わせ

Sashimi 5 kinds of "Sashimi"

強 肴 おすすめの魚

Fish Dish Fish of the day

・小鍋 鱧ちり鍋

Hot Pot Dish Parboiled pike conger in hot pot style 又は **or**

揚げ物 天婦羅盛り合わせ 海老 烏賊 椎茸 南京 玉葱 青唐辛子

Deep Fried Dish Assorted of "Tempura" -shrimp, squid, "Shiitake" mushroom, pumpkin, onion, chili pepper

留め肴 追加料金にて「黒毛和牛フル肉の炭火焼き」を追加できます(+¥4,000)

Main Dish Available to change to charcoal grilled Japanese Kuroge premium tenderloin (+4,000)

お食事をお選びください Choice of

- 40 10 L - 10 L - 1 L -

食事 釜炊きご飯 赤出汁 香の物 Rice or Sushi 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 メロン 桃 Fruits Melon and peach

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 鴚卪 乳 落花生 Shrimp Crah Walnut Wheat Milk Buckwheat Egg 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

Japanese Kappo Counter Dinner Course Menu

先 附 鰻と焼き茄子 とろろ芋

Appetizers Eel and grilled eggplant with grated yam

清汁仕立て 鱧葛打ち 椀 物

Clear Soup Parboiled pike conger in clear soup

お造り 八種盛り

8 kinds of "Sashimi" Sashimi

強着 おすすめの魚

Fish Dish Fish of the day

焼き物 鱧照り焼き

Grilled Dish Fried pike conger with teriyaki sauce

温物 太刀魚チーズ包み 玉蜀黍餡かけ

Braised cheese wrapped with scabbard fish covered with corn starchy sauce Braised Dish

留め肴 ブランド牛フィレ肉の炭火焼き

Main Dish Charcoal grilled brand beef tenderloin

蒸し鮑 酢の物

Pickled Dish Steamed abalone

鮎の釜炊きご飯 食

Rice Steamed rice with sweetfish

水菓子

Fruits Fruits

海老 くるみ 小麦 そば 乳 落花生 解 Shrimp Wheat Milk Walnut Buckwheat Egg 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