

DINNER

屋形船			
前八寸	鮎炙り棒寿し 夏鴨黒胡椒 酢立 海老枝豆氷柱 サーモン独活 キャビア 心太 トマト	APPETIZER	Sweetfish Duck with Sudachi Citrus Shrimp and Edamame; Green Soybeans Salmon and Udo with Caviar Gelidium Jelly with Tomato
椀盛	甘鯛潮仕立 冬瓜 素麺 九条葱 露生姜	SOUP	Tilefish Winter Melon Somen Noodles Leek Japanese Ginger
造り	朝顔棚 旬魚彩いろ 芽物山葵	SASHIMI	Seasonal Sashimi Wasabi
焼肴	鱧山椒焼 甘長唐辛子 酢立 はじかみ もろこし播り流し	GRILLED DISH	Sea Eel Japanese Chili Pepper Sudachi Citrus Japanese Ginger Corn
煮物	加茂茄子葛煮 福良鮑 青味	SIMMERED DISH	Eggplant Abalone Some Green Vegetable
油物	帆立真丈スティック揚 袱紗養老磯辺揚 青唐	FRIED DISH	Steamed Japanese Scallop Dumpling Wrapped in Spring Roll Wrapper Yam and Minced Fish Wrapped in Seaweed Japanese Chili Pepper
食事	鰻ひつまぶし風	RICE SET	Hitsumabushi; A regional cuisine made with eel that is eaten mainly in the Nagoya area
止椀	金波汁 金時草		Soft Japanese Steamed Brothy Custard with Japanese Spinach
香の物			Japanese Pickles
水菓子	季節の果実	FRUIT	Seasonal Fruits

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。 *Please notify an attendant if you have any food allergies.
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。 *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.