

河豚づくし会席 11,000 円

PUFFERFISH COURSE

先付 Appetizer	ふぐサラダ オレンジ白オ 水菜 フレンチキャビア ポン酢ドレッシング 花穂紫蘇 Pufferfish Salad, Chinese Cabbage, Mizuna, French Caviar, Ponzu Dressing
吸物 Steamed Dish	河豚土瓶蒸し 占地 白葱 三つ葉 酢立 Steamed Pufferfish, Shimeji Mushroom, Japanese Leek, Sudachi
造り Sashimi	てっさ 季節の造り あしらい Pufferfish Sashimi and Seasonal Sashimi
凌ぎ Sushi	一口寿司 叩き河豚柚子胡椒風味 生雲丹かっぱ巻 Grated Pufferfish Sushi with Yuzu Pepper Flavor, Sea Urchin Sushi rolled with Cucumber
合肴 Tempura	天ぶら 河豚身皮 車海老 じゃが芋 ふきの塔 レモン おろし天出汁 藻塩 Assorted Tempura, Puffer Fish, Tiger Prawn, Potato, Japanese Butterbur
蒸し物 Steamed Dish	河豚ちり蒸し 巻白菜 榎木 菊菜 絹豆腐 香味ダレ 紅葉おろしポン酢 Steamed Pufferfish, Chinese Cabbage, Enoki Mushroom, Kikuna, Tofu
御飯 Rice	焼白子雑炊 河豚皮 茶あられ 海苔 青葱 香の物三種 Rice Porridge with Pufferfish Skin and Grilled Cod Milt, Japanese Pickles
水菓子 Dessert	ロイヤルミルクティープリン 生クリーム 苺 ピスタチオ ミント 又は 季節のフルーツ Milk Tea Pudding, Strawberry, Pistachio or Seasonal Fruits

上記おしながきでは富山県産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.