

November, 2021

OMAKASE

Chef's Tasting Menu

CHAWAN MUSHI

松茸 蟹 茶碗蒸し

SUPPON TURTLE

すっぽん唐揚げ

TILE FISH

甘鯛

OTSUKURI

TODAY'S ASSORTED SASHIMI

お造り

WHITE MISO STEW

白味噌煮

MUGIFUJI PORK SHOULDER

麦富士ポーク 肩のグリル

RICE DISH

SUPPON RISOTTO

CRAB IKURA

SALMON BELLY
IKURA

UNI IKURA
\$30 SUPPLEMENT

すっぽん雑炊 /

蟹 いくら /

秋鮭はらすごはん

/ 雲丹いくら

CHESTNUT SUNDAE

栗パフェ

\$180

You can order a single item from OMAKASE menu
All Menu items are subject to change according to seasonality and availability

A 20% gratuity will be added to parties of 5 or more

おまかせメニューより単品でもご注文頂けます。
お料理の内容は旬の食材の仕入状況等により変更となる場合がございます。