

大いにおまかせ

八八〇〇

先付

鯖と温州蜜柑 味噌和え

御造り

志賀島かなと河豚

しゃぶしゃぶ仕立て

揚げ物

天麩羅 かじき 玉葱醤油

握り三貫

真鯛・鰯・鰹

椀物

いとより鯛 蕪蒸し

摘み

蓮根 薩摩揚げ

握り三貫

あおりいか・鰯・赤身漬け

焼物

鰯 照焼 赤ワイン仕立て

蒸物

帆立と三つ葉の茶碗蒸し

箸休め

柚子大根 下足

握り四貫

鯖・とろ・車海老・穴子

留椀

あおさの赤出汁

甘味

安納芋のアイヌ 最中

・季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
・食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
・お米は福岡県産のお米を使用しております。
・表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。

おまかせ

六二〇〇

先付

鱻と温州蜜柑 味噌和え

御造り

志賀島 かなと河豚

しゃぶしゃぶ仕立て

握り五貫

真鯛・鰯・鰹

あおりいか・鰾

焼物

鰯照焼 赤ワイン仕立て

蒸物

北海道産 帆立と三つ葉

箸休め

柚子大根 下足

握り四貫

赤身漬け・鱻・とろ・穴子

留挽

あおさの赤出汁

甘味

安納芋のアイス 最中

・季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
・食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
・お米は福岡県産のお米を使用しております。
・表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。

玄海 GENKAI

DINNER

OOINI OMAKASE

大いにおまかせ

8,800

Spanish Mackerel
with Miso-Dressed Satsuma Mandarin
鱈と温州蜜柑 味噌和え

Blowfish Shabu-shabu
志賀島 かなと河豚 しゃぶしゃぶ仕立て

Billfish Tempura with Onion Soy Sauce
天麩羅 かじき 玉葱醤油

Sushi
Red Sea Bream, Yellowtail (Buri), Bonito
真鯛 鰯 鰹

Steamed Golden Threadfin Bream and Turnip
いとより鯛 蕪蒸し

Fried Lotus Root Cake
蓮根 薩摩揚げ

Sushi
Bigfin Reef Squid, Flounder, Soy-marinated Tuna
あおりいか 鰺 赤身漬け

Teriyaki Yellowtail
鰯 照焼 赤ワイン仕立て

Steamed Egg Custard with Scallop
and Japanese Parsley
帆立と三つ葉の茶碗蒸し

Pickled Daikon and Squid Tentacles with Yuzu
柚子大根 下足

Sushi
Mackerel, Fatty Tuna,
Japanese Tiger Prawn, Conger Eel
鯖 とろ 車海老 穴子

Sea Lettuce Miso Soup
あおさの赤出汁

An-no Sweet Potato Ice Cream
with Monaka Wafer
安納芋のアイス 最中

OMAKASE

おまかせ

6,200

Spanish Mackerel
with Miso-Dressed Satsuma Mandarin
鱈と温州蜜柑 味噌和え

Blowfish Shabu-shabu
志賀島 かなと河豚 しゃぶしゃぶ仕立て

Sushi
Red Sea Bream, Yellowtail (Buri), Bonito
Bigfin Reef Squid, Flounder
真鯛 鰯 鰹 あおりいか 鰺

Teriyaki Yellowtail with Red Wine Flavor
鰯 照焼 赤ワイン仕立て

Steamed Egg Custard with Scallop
and Japanese Parsley
帆立と三つ葉の茶碗蒸し

Squid Tentacles and Pickled Daikon with Yuzu
柚子大根 下足

Sushi
Soy-marinated Tuna, Mackerel
Fatty Tuna, Conger Eel
赤身漬け 鯖 とろ 穴子

Sea Lettuce Miso Soup
あおさの赤出汁

An-no Sweet Potato Ice Cream
with Monaka Wafer
安納芋のアイス 最中