

大いにおまかせ 八八〇〇

先付 鱒と温州蜜柑 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・鱒・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

握り三貫 鱒・とろ・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

鱸と温州蜜柑 味噌和え

御造り

志賀島かなと河豚
しゃぶしゃぶ仕立て

握り四貫

真鯛・鰯・鰹・あおりいか

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・鱸・とろ・穴子

留挽

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。

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 鰩 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, Conger Eel
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

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
真鯛 鰯 鰹 あおりいか

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