

# おまかせ

六二〇〇

先付

鱻と旬菜 味噌和え

御造り

伊佐木

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・鱻・とろ・穴子

留挽

あおさの赤出汁

甘味

抹茶アイス 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。

# 大いにおまかせ 八八〇〇

先付 鱈と旬菜 味噌和え

御造り 伊佐木

揚物 天麩羅 かじき 玉葱醤油

握り三貫 真鯛・鰯・鯉

椀物 いとより鯛 山芋蒸し

摘み 蓮根 薩摩揚げ

握り三貫 あおりいか・解・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 鱈・とろ・穴子

留椀 あおさの赤出汁

甘味 抹茶アイヌ 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%のサービスクを別途頂戴致します。

# 玄海

# GENKAI

## DINNER

---

### OOINI OMAKASE

大いにおまかせ

8,800

Miso-dressed Spanish Mackerel  
and Seasonal Vegetables  
鱈と旬菜 味噌和え

Sashimi  
Threeline Grunt  
伊佐木

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 あおりいか

Steamed Golden Threadfin Bream  
with Japanese Yam  
いとより鯛 山芋蒸し

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

Matcha Ice Cream with Monaka Wafer  
抹茶アイス 最中

### OMAKASE

おまかせ

6,200

Miso-dressed Spanish Mackerel  
and Seasonal Vegetables  
鱈と旬菜 味噌和え

Threeline Grunt  
伊佐木

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

Matcha Ice Cream with Monaka Wafer  
抹茶アイス 最中