

# 花霞

HANAGASUMI

～桜の季節限定ディナー～

桜前菜盛り合わせ

Assorted "Sakura" Appetizers

帆立貝柱と春蕪のすり流し

Grilled Scallop & Ground Spring Turnip

春の装い 真鯛とオマール海老テール 桜色のフォーム

Grilled Sea Bream & Lobster with Cherry Foam

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

黒毛和牛フィレ 130g または 黒毛和牛サーロイン 180g

Wagyu Filet 130g or Wagyu Sirloin 180g

一品お選びください Choose one from below

白御飯・香の物・味噌椀

Steamed Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

ガーリックライス・香の物・味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

桜鯛茶漬け・香の物 (+¥1,100)

Boiled Rice with Japanese Broth & Sakura Sea Bream (+ ¥1,100)

季節のフルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートの

クープ仕立て 吉野葛掛け

"Coupe" Seasonal Fruit & Milk Gelato with Kudzu Sauce

¥26,000

料金にサービス料を別途加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.