

さくら会席

¥11,000 (税込)

- 先付 白アスパラと釜揚げしらすのオリーブオイル和え
- 前菜 一、竹の子、桜海老、菜の花
一、蛸桜煮と里芋、とき辛子
(辛子を溶いだもの)
*蛸を柔らかく煮ると桜色になるので、
桜煮と呼びます
- 一、あかもく酢、生姜レモン
- お椀 具材：桜しんじょう、椎茸、わかめ
桜しんじょうとは魚のすり身に山芋と卵白を
まぜて、桜の花の形にして蒸したのもの
- お造り まぐろ、カンパチ、甘えび、ホタテ、雲丹
- 焼き魚 鱈(さわら) 柚庵焼、桜葉、露キャラ煮
- 焼き合わせ 具材：海老芝煮、たけのこ、わかめ、銀あんかけ
芝煮とは薄口醤油に少量の酒、みりんを加えて
煮ること
- 揚げ物 海老、アナゴ、イカ、めごち、きす、しし唐
さつまいも、
- 食事 浅利とごぼうの焼き込みご飯
香の物
- デザート 杏仁豆腐 クコの実 レモン蜜

- ※ お椀は、ご飯といっしょにお出しします。
- ※ 乗合船は、刺し身を一人前盛りにするため、
雲丹は入らず。
- ※ 仕入れ状況により、突然のメニュー変更あり。

Japanese Course Dinner in Cherry Blossom season

11,000jpy (tax included)

Sakizuke

Marinated White Asparagus and Boiled Young
Sardines in Olive Oil

Appetizer

Bamboo Shoot, Sakura Shrimp, Rape Flower
Sakura-ni Soft Boiled Octopus, Taro, Taki-karashi
(disolved Japanese mustard)
*Octopus turns into sakura color (light pink color)
when being softly boiled and it is called Sakura-ni.

Vinegared Akamoku Seaweed, Ginger Lemon

Soup

Ingredients: Sakura Shinjo, Shiitake Mushroom,
Wakame Seaweed

*Sakura Shinjo is Cherry blossom shaped steamed fish
paste mixed with Japanese yam and egg white.

Sliced Fish (Sashimi)

Tuna, Amberjack, Sweet Shrimp, Scallop, Sea Urchin

Grilled Fish

Grilled Spanish Mackerel with Yuzu Citrus Sauce,
Cherry leaves, Simmerd Japanese Butterbur

Takiawase (Simmered Dish)

Ingredients: Shiba-ni Simmered Shrimp, Bambooshoot,
Wakame Seaweed, Siver Sauce
*Shiba-ni means to simmer light soy sauce
with a little amount of sake and mirin (sweet sake).

Deep-Fry (Fried on the Boat)

Shrimp, Conger, Squid, Flathead, Sand Borer, Sweet Potato,
Sweet Green Pepper

Meal

Seasoned Rice with Japanese Littleneck Clam and
Burdock, Pickles

Dessert

Almond jelly Goji berry Lemon honey

* The menu may suddenly change depending on availability. Kindly ask
for your understanding.,

* The Soup and the Meal will be served at the same time.

* It does not come with sea urchin as passengers will be served an as-
sortment of Sashimi per person.

Repas Japonais Dinner en saison des cerisiers

11.000 yens (TVA comprise)

Sakizuke

Asperges blanches et alevins bouillis
dressés avec de l'huile d'olive

Entrée

Pousses de bambou, crevettes "sakura" (mini crevettes)
nanohanas (plante de la famille des crucifères)

Sakura ni de poulpe, taros et moutarde toki
(purée à base de poudre de moutarde)

*lorsque l'on fait bouillir le poulpe pour qu'il soit
tendre, il prend la couleur des fleurs de cerisier,
alors on appelle cela « sakura ni .

Algues akamoku

au vinaigre et gingembre au citron

Soupe

Ingrédients : sakura shinjô,shiitakés, algues wakamés

*Les sakuras shinjôs sont des surimis de poisson
mélangés à de l'igname et du blanc d'œuf, en forme
de fleur de cerisier et cuits à la vapeur

Sashimi

Thon, la seriole,Crevettes sucrées, coquille Saint-Jacques,oursin

Poisson frit

Thazard oriental grillé et son yuzu, feuilles de ce-
risier, fuki-kyarani (pétasites du Japon bouillis dans
de la sauce soja)

Takiawase (Plats mijoté)

Ingrédients: shibani de crevettes, pousses de bam-
bou, algues wakamés, sauce gin'ankaké

*Le shibani est le fait de mijoter un aliment dans de
la soja douce, un peu de saké et du mirin.

Frittura (Frits dans une barque)

Crevettes, congre,Calamar,poissons Megochi et Kisu, pattate douce,
piment doux Shishito

Repas

Riz aux palourdes et au gobô (légume racine)
cornichons

Dessert

gelée d'amandes,wolfberry, citron au miel

* Le menu peut changer selon la disponibilité des ingrédients. Nous
comptons sur votre compréhension.

* La soupe est servie avec le repas.

* Dans le cas du bac, comme la quantité de Sashimi est pour une
personne, il n'y a pas d'oursin.