

## 粹 *sui*

### 小鉢

Daily cold appetizer  
本日の先附

### 温鉢

Grilled amberjack  
間八の炭火焼き

### 鮓

Chef recommended assorted 6 kinds of sushi, 1 roll sushi  
料理長 お任せ握り六貫と巻物一本

### 汁

Miso soup  
赤出し

### 甘味

Dessert, Hakone roasted japanese tea  
デザートと箱根丹沢山麓ほうじ茶(足柄茶)

¥8,500

## 紅葉 *momiji*

### 前菜

Autumn vegetables, tofu pureé  
秋野菜の白和え

### 造り

Daily sashimi 2 kinds  
お造り 二種盛り

### 焼き物

Grilled barracuda, citrus soy sauce  
カマス 柑橘のタレ焼き

### 温物

Egg custard, grating lotus root  
茶碗蒸し 卸し蓮根の餡かけ

### 鮓

Assorted sushi 7 kinds, miso soup  
お鮓七貫 赤出汁

### 甘味

Dessert, Hakone roasted japanese tea  
デザートと箱根丹沢山麓ほうじ茶(足柄茶)

¥13,000

## 雅 *miyabi*

### 前菜各種

Chef choice 4 kinds of appetizer  
秋の彩り前菜各種

### 造り

Longtooth grouper, medium marbled tuna  
クエと中トロ

### 焼き物

Grilled "Yamayuri" beef tenderloin  
神奈川県産 やまゆり牛 tenderloin 西京味噌焼き

### 温物

"Matsutake" mushroom special hot pot  
松茸 土瓶蒸し

### 鮓

Assorted sushi 7 kinds, miso soup  
お鮓七貫 赤出汁

### 甘味

Dessert, Hakone roasted Japanese tea  
デザートと箱根丹沢山麓ほうじ茶(足柄茶)

¥20,000