

# FULL-COURSE DINNER

## Spring Gift

13,500

### AMUSE OF THE DAY

本日の逸品

### SEASONAL ASSORTED APPETIZERS

Shrimp and Halfbeak Sushi / Cherry Blossom Tofu /  
Simmered Turban Shell / Yuan-style Honey Grilled KAI Rainbow Trout /  
Arrowroot Starch Jelly of KOSHU FUJI ZAKURA Pork Bacon and Asparagus,  
Bite-size Domyoji Rice Powder Deep-fries

海老さより手綱 / 桜花豆腐 / 栄螺の煮貝 桜バター炙り / 甲斐サーモンの蜂蜜幽庵焼き /  
甲州富士桜ポークベーコンとアスパラガスの葛寄せ 一口道明寺揚げ

### SOUP

YAMANASHI Udon Noodles & Seasonal Fresh Onion Potage  
with White Oak-smoke Performance

山梨県産地粉うどんと新玉葱のポタージュ ホワイトオークのスモーク演出

### SASHIMI

Seasonal Seafood Salad in Canola Flower Field Style  
with Roast Sake Dressing

旬の魚介サラダ仕立て 菜の花畑風 煎り酒ドレッシング

### FISH DISH

KAI Rainbow Trout Grill on Wood Plank  
with Homemade Butterbur Shoot Miso

甲斐サーモンのウッドプランク 自家製蒔味噌添え

### MEAT DISH

Grilled Sakura-flavored KOSHU WINE Beef Tenderloin,  
served with Watercress Tempura

甲州ワインビーフ テンダーロインのグリル 桜の香り クレソン天婦羅添え

You can change to "Grilled KOSHU Beef Tenderloin (120g)" (+¥3,000)

「山梨県産黒毛和牛“甲州牛”テンダーロインのグリル」へご変更いただけます

### RICE

Steamed Rice with Soybeans and Assorted Vegetables,  
Red Miso Soup, Pickled Vegetables

五目やこめ 赤出汁 香の物

### DESSERT & TEA

Macedonia-style Jelly Prepared with Local Sake "SHICHIKEN",  
Sprinkled with Edible Flowers

"七賢 天鷲絨の味 純米吟醸酒"と"本醸造 甘酸辛苦渋"のジュレ マチエドニア風  
エディブルフラワーを散りばめて

Wild Grass Tea from DOUSHI Village  
(Holy Basil, Persimmon Leaf, Kuma Bamboo Grass, Mugwort, Spicebush)

道志村から“森の野草茶”  
(ホーリーバジル・柿の葉・クマササ・ヨモギ・クロモジ)