



すし懐石コース
Sushi Kaiseki

薩摩和牛かいのみローストの冷製 サーモン砵巻き
胡麻豆腐の出汁ジュレかけ 金柑蜜煮 梅人参 水菜のお浸し

Seasonal Hassun

*roasted satsuma wagyu sirloin, salmon wrapped with daikon
sesame tofu with wasabi gelee, sweetened kumquat, cherry blossom carrot, mizuna*

本日のお造り三種

地中海産本鮪中トロ 石川産サゴシ 愛媛産間八

Daily Selection of Sashimi

mediterranean bluefin tuna toro, ishikawa baby sawara mackerel, ehime amberjack

千葉産金目鯛の燻し
菜花を添えたお椀

Straw Smoked Chiba Golden Eye Snapper Owan
dashi broth, field mustard greens

旬の白身魚の寿司

Seasonal Sushi

料理長の本日の逸品
富山産蛍烏賊の酢味噌和え

Today's Chef Specialty

*Poached Toyama Firefly Squid
sumiso, wakame seaweed and cucumber*

甲殻類の寿司

Crustacean Sushi

北海道産帆立貝の磯辺焼き

Grilled Hokkaido Scallop with Ariake Nori Seaweed

伝統的な寿司

Traditional Sushi

湯葉のべっこう餡かけ

Poached Yuba with Bekko-An, Shizuoka Wasabi

本鮪寿司テイस्टィング 赤だし

Tasting of Bluefin Tuna
served with red miso soup

本日のデザート三種

Chef's Featured Desserts

*\$225.00
service included*

懐石コース
Kaiseki

青森産鱈のおかき揚げ べっこう餡かけ
小葱と七味のアクセント

Rice Cracker Crusted Aomori Sawara Mackerel
bekko-an, chives and shichimi pepper

薩摩和牛かいのみローストの冷製 サーモン砵巻き

胡麻豆腐の出汁ジュレかけ 金柑蜜煮 梅人参 水菜のお浸し

Seasonal Hassun

*roasted satsuma wagyu sirloin, salmon wrapped with daikon
sesame tofu with wasabi gelee, sweetened kumquat, cherry blossom carrot, mizuna*

愛媛産間八のお造り

胡麻ダレ 菊苣の千切りと洗い葱を添えて

Ehime Amberjack Sashimi

sesame soy sauce, endive and scallions

千葉産金目鯛の燻し

菜花を添えたお椀

Straw Smoked Chiba Golden Eye Snapper Owan
dashi broth, field mustard greens

北海道産 春ズワイガニと三つ葉の焼き物
Hokkaido Snow Crab Cake with Mitsuba Parsley

湯引きにした天使海老と北海道産イクラ
芽キャベツと蕪を大根おろしで和えた酢の物
Poached Blue Shrimp and Hokkaido Salmon Roe
brussels sprouts and turnip with grated daikon

薩摩和牛テンダーロイン 鉄焼き 紫鈴仕立て
エリンギのソテーと濃厚な北海道産雲丹のソース

Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki, Kenzo Estate "Rindo" Reduction
sautéed king oyster mushroom and hokkaido sea urchin sabayon

本日のすしシェフ厳選握り寿司 赤だし

Chef's Selection of Sushi
served with red miso soup

本日のデザート三種

Chef's Featured Desserts

*\$225.00
service included*