



すし懐石コース
Sushi Kaiseki

鹿児島産鰯の昆布 北海道産イクラを添えて
サーモン砵巻き 薩摩和牛かいのみローストの冷製
胡桃飴煮 ブロッコリーレイブのお浸し

Seasonal Hassun
Kagoshima Yellowtail Kobujime with Hokkaido Salmon Roe
Salmon Wrapped with Daikon, Roasted Satsuma Wagyu Sirloin
Caramelized Walnuts, Broccoli Rabe

本日のお造り三種
スペイン産本鮪赤身 千葉産金目鯛 千葉産鯖の酢
Daily Selection of Sashimi
spanish bluefin tuna, golden eye snapper, japanese mackerel

千葉産金目鯛の酒蒸し 潮仕立て椀
舞茸と青味野菜を添えて
Chiba Golden Eye Snapper Owan
dashi broth, maitake mushroom and seasonal vegetables

旬の白身魚の寿司
Seasonal Sushi

料理長の本日の逸品
千葉産小鰹の南蛮漬け
Today's Chef Specialty
chiba horse mackerel marinated in vinegar

甲殻類の寿司
Crustacean Sushi

長崎産穴子の焼き物
Grilled Nagasaki Sea Eel with Sweet Soy Sauce Reduction

伝統的な寿司
Traditional Sushi

茶碗蒸し
Steamed Jidori Egg Custard with Dashi Broth

本鮪寿司テイasting 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

ダンジネスクラブの茶碗蒸し 静岡産山葵添え
Pacific Dungeness Crab Chawanmushi
shizuoka wasabi

鹿児島産鰯の昆布 北海道産イクラを添えて
サーモン砵巻き 薩摩和牛かいのみローストの冷製
胡桃飴煮 ブロッコリーレイブのお浸し
Seasonal Hassun
Kagoshima Yellowtail Kobujime with Hokkaido Salmon Roe
Salmon Wrapped with Daikon, Roasted Satsuma Wagyu Sirloin
Caramelized Walnuts, Broccoli Rabe

本鮪赤身の燻し
大葉と辛子の大根おろし和え 有明海苔旨煮を添えて
Straw Smoked Bluefin Tuna Sashimi
grated daikon, shiso leaf and mustard, along with ariake nori umami

千葉産金目鯛の酒蒸し 潮仕立て椀
舞茸と青味野菜を添えて
Chiba Golden Eye Snapper Owan
dashi broth, maitake mushroom and seasonal vegetables

三重産かます柚庵焼き
ナパ産柿 蕪 人参の胡麻酢和えと共に
Grilled Mie Barracuda with Yuzu Citrus
napa persimmon, turnip and carrot salad with gomazu dressing

ローストしたソノマ産鴨ロースの冷製
胡麻豆腐と山葵ジュレ
Roasted Sonoma Duck Breast
sesame tofu, wasabi infused dashi gelee

薩摩和牛 tenderloin ロイン 鉄焼き 紫鈴仕立て
濃厚な北海道産雲丹のソース
Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki, Kenzo Estate "Rindo" Reduction
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