



すし懐石コース
Sushi Kaiseki

天使海老とケンゾーエステイトで獲れた蕨の白和え
*Poached Blue Shrimp, Asparagus and Estate Grown Bracken
with tofu dressing foam*

雲丹の二段仕込み醤油和え 袱紗玉子
鴨ロース 鮑 ブロッコリーの炊き合わせ 山葵ジュレ
Assorted Appetizers
*sea urchin with double fermented soy sauce, japanese egg omelet
simmered duck, abalone and broccoli with wasabi gelee*

本日の変わり寿司
Chef's Daily Pressed Sushi
japanese mackerel, white sesame, oba shiso leaf and pickled ginger

長崎対馬産穴子と芽キャベツの進上
*Nagasaki Tsushima Sea Eel and Brussel Sprout Shinjo
with premium dashi broth*

青森産鮎並のおかき揚げ 黄味あん
Rice Crusted Aomori Greenling
with egg yolk sauce

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 charge included

懐石コース
Kaiseki

天使海老とケンゾーエステイトで獲れた蕨の白和え
*Poached Blue Shrimp, Asparagus and Estate Grown Bracken
with tofu dressing foam*

サーモン笹寿司 袱紗玉子 雲丹の二段仕込み醤油和え
鴨ロース 鮑 ブロッコリーの炊き合わせ 山葵ジュレ
Assorted Appetizers
*bamboo leaf wrapped salmon sushi
sea urchin with double fermented soy sauce
simmered duck, abalone and broccoli with wasabi gelee*

鮪燻し 自家製胡麻ダレ
洗い葱と胡瓜を添えて
Straw Smoked Bluefin Tuna Sashimi
with homemade sesame sauce, scallions and cucumber

長崎対馬産穴子と芽キャベツの進上
*Nagasaki Tsushima Sea Eel and Brussel Sprout Shinjo
with premium dashi broth*

青森産鮎並のおかき揚げ 黄味あん
Rice Crusted Aomori Greenling
with egg yolk sauce

薩摩和牛テンダーロインの鯵焼き 紫鈴仕立て 金柑と
クレソンのサラダ 漢塩添え
Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki finished with 'Rindo'
kinkan citrus and water cress salad, moji salt

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 charge included