

### 前菜 / Appetizer

ポタン海老の湯引きとデルタアスパラガスのお浸し  
マンダリンオレンジのポン酢ジュレ  
Pacific Spotted Prawn and Delta Asparagus  
*with mandarin orange ponzu geée*

### 八寸 / Seasonal Hassun

サンタバーバラ産鮑のおかき揚げ 胡麻豆腐 胡麻味噌添え  
新じゃがいもと三つ葉のお浸し 人参カステラ 茗荷甘酢漬け  
Rice Cracker Crusted Santa Barbara Abalone, Sesame Tofu with Miso Dressing,  
Fingerling Potato and Mitsuba, Savory Carrot Omelet with Pickled Myoga Ginger Bud

### 向付 / Sashimi

明石産天然真鯛昆布めのお造り  
大葉 山葵 煎り酒餡を添えて  
Akashi Wild Sea Bream Sashimi  
*with shiso leaf, shizuoka wasabi, junmai sake reduction*

### お椀 / Owan Dashi Broth Soup

青森産鮎並の唐揚げ  
新玉葱と菜花を添えたお椀  
Crispy Aomori Greenling Owan  
served in dashi broth with young onion and field mustard greens

### 焼物 / Fish course

静岡産富士山サーモンの柚庵焼き  
北海道産イクラと共に  
Shizuoka Fuji-San Salmon with Yuzu Citrus  
*with Hokkaido salmon roe and brussels sprouts*

### お凌ぎ / Small bite

北海道産帆立の真丈を射込んだトマト  
出汁と生姜の餡  
Hokkaido Scallop Shinjo, Steamed Local Tomato  
*with kyuri cucumber, dashi and ginger sauce*

### 温皿 / Beef course

薩摩和牛テンダーロイン鉄焼き 紫鈴仕立て  
濃厚な北海道産雲丹のソース 青さ海苔とミモレットチーズ  
Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki, Kenzo Estate "rindo" Reduction  
*served with Hokkaido sea urchin sabayon, aosa nori seaweed and aged mimolette*

本日のすしシェフ厳選寿司 赤だし  
Chef's Selection of Sushi  
*served with red miso soup*

### 本日のデザート三種 / Dessert Course

黒糖のぷりん 黒蜜を添えて  
Brown Sugar Pudding  
レモンの白玉あんみつ 甘く煮た小豆とフレッシュの苺  
Shiratama Dumpling with Lemon Syrup, Azuki Beans and Local Strawberries  
抹茶レアチーズ  
Matcha Green Tea Cheesecake