



すし懐石コース
Sushi Kaiseki

千葉産蛸柔らか煮おかき揚げとうもろこし雲丹射込み
薩摩和牛かいのみのローストアスパラガス巻き
サーモンとキャベツの博多重ね黄味酢かけ丸十のレモン煮

Seasonal Hassun

*rice cracker crusted chiba octopus, hokkaido sea urchin and yellow corn
simmered sweet potato, satsuma wagyu sirloin with delta asparagus
salmon and cabbage mille-feuille with kimizu dressing*

本日のお造り

Daily Selection of Sashimi

明石産鱧の湯引き
枝豆腐と梅肉を添えたお椀
Akashi Pike Conger Eel Owan
dashi broth, edamame tofu, pickled ume plum

旬の白身魚の寿司
Seasonal Sushi

料理長の本日の逸品
浅利と水菜の梅肉和え
Today's Chef Specialty
Short Neck Clam, Mizuna Greens, Pickled Ume Sauce

甲殻類の寿司
Crustacean Sushi

煮上がり穴子のつまみ 蛇腹胡瓜
Simmered Nagasaki Sea Eel with Cucumber
sweet soy sauce reduction

伝統的な寿司
Traditional Sushi

冷やし素麺 胡麻出汁と小葱
Somen Noodle, Sesame Dashi, Chives

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

トマト出汁の素麺
オクラ 隠元 海老そぼろ カスピ海産キャビア添え
Somen Noodles with Tomato Infused Dashi
okra, green beans, shrimp soboro, caspian caviar

千葉産蛸柔らか煮おかき揚げとうもろこし雲丹射込み
薩摩和牛かいのみのローストアスパラガス巻き
サーモンとキャベツの博多重ね黄味酢かけ丸十のレモン煮

Seasonal Hassun

*rice cracker crusted chiba octopus, hokkaido sea urchin and yellow corn
simmered sweet potato, satsuma wagyu sirloin with delta asparagus
salmon and cabbage mille-feuille with kimizu dressing*

明石産鱧の湯引き
枝豆腐と梅肉を添えたお椀
Akashi Pike Conger Eel Owan
dashi broth, edamame tofu, pickled ume plum

大分産真子鱈 薄造り
赤おろし小葱 マイヤーレモンのポン酢
Oita Mako Karei Flounder Sashimi
daikon radish with togarashi chili, chives, meyer lemon ponzu

薬で燻した宮崎産鱸の山椒焼き
叩き獅子唐添え
Straw Smoked Miyazaki Sea Bass Grilled with Sansho
sautéed shishito green pepper

静岡産鰻のうざく
胡瓜 茗荷 針生姜
Broiled Shizuoka Unagi
kyuri cucumber, myoga, ginger

低温ローストした薩摩和牛テンダーロイン 紫鈴味噌
ズッキーニ 大葉 すり胡麻と共に
Slow Roasted Satsuma Wagyu Tenderloin
Kenzo Estate "Rindo" Reduction with Red Miso
zucchini, oba shiso leaves, sesame seeds

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