



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

藁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