



懐石コース

**Kaiseki**

柿と梨 胡麻酢かけ

天使海老 隠元 エステートで採れた胡桃添え

**Estate Grown Persimmon and Pear with Sesame Vinegar Dressing**  
*blue shrimp, green beans, estate walnuts*

北海道産帆立真蒸俵揚げ 秋刀魚小袖寿司

春菊と焼占地のお浸し 北海道産イクラ添え 地鶏と南瓜の松風 長芋甘酢漬け

**Seasonal Hassun**

*crispy hokkaido scallop shinjo wrapped in somen noodles, pacific saury pressed sushi  
poached chrysanthemum cress and shimeji mushroom with hokkaido salmon roe  
jidori chicken and japanese pumpkin matsukage, pickled nagaimo yam with ume plum paste*

山口産甘鯛の蒸し物

法蓮草と鱗揚げを添えたお椀

**Yamaguchi Tilefish Owan**

*dashi broth, spinach greens, crispy fish scale*

千葉産金目鯛のお造り

土佐醤油のジュレ 蕪の鬼おろし

**Chiba Golden Eye Snapper Sashimi**

*tosa soy sauce gelee, grated tokyo turnip, shiso leaves*

千葉産カマスと北海道産雲丹の焼き物

秋茄子の餡と三つ葉

**Grilled Chiba Barracuda with Hokkaido Sea Urchin**

*eggplant coulis, mitsuba parsley*

長崎産穴子けんちん蒸し

有馬山椒 蓮根煎餅

**Steamed Nagasaki Sea Eel and Vegetables Mille-Feuille**

*arima sansho pepper sauce, lotus root chips*

薩摩和牛テンドーロインおかし揚げ

紫鈴味噌 宮古島の雪塩 山葵と共に

**Rice Cracker Crusted Satsuma Wagyu Tenderloin**

*kenzo estate "rindo" reduction with red miso, okinawan powder sea salt, shizuoka wasabi*

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*