



懐石コース

*Kaiseki*

北海道産帆立昆布炙り霜

天使海老 小松菜 三つ葉 みぞれ酢

*Seared Hokkaido Scallop*

*blue shrimp, komatsuna spinach, mitsuba parsley, grated daikon with rice vinegar*

南瓜と舞茸の胡桃和え ナパ産干し柿とクリームチーズ

明石産鯛竜皮巻き 静岡産鰻のおかき揚げ 菜花辛子浸し

*Seasonal Hassun*

*japanese squash and maitake mushrooms, dried napa persimmon with cream cheese*

*akashi sea bream wrapped with rishiri kobu kelp seaweed*

*rice cracker crusted shizuoka eel, broccoli rabe with japanese mustard*

石川産ずわい蟹白玉

結び人参 水菜を添えたお椀 柚子の香り

*Ishikawa Snow Crab Dumpling Owan*

*dashi broth, carrot, mizuna leaves and yuzu citrus*

富山産鰯の藁燻し

黄味醤油と白菜

*Straw Smoked Toyama Yellowtail Sashimi*

*egg yolk soy sauce and napa cabbage*

千葉産マナガツオの味噌幽庵焼き

千枚蕪

*Grilled Chiba Butterfish with Saikyo Miso*

*rice vinegar pickled turnip*

北海道産雲丹を添えた蓮根饅頭

エリンギ べっこう餡 山葵 小葱

*Lotus Root Dumpling with Hokkaido Sea Urchin*

*king trumpet mushrooms, shizuoka wasabi, bekkō-an sauce and chives*

薩摩和牛テンダーロイン 鉄焼き 紫鈴仕立て

牛蒡すり流しと素揚げ 黄花すずしろ

*Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki, Kenzo Estate "rindo" Reduction*

*burdock root coulis and arugula*

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*