



懐石コース

Kaiseki

石川産なごりずわい蟹おかき揚げ

銀鮓 三つ葉 生姜

*Rice Cracker Crusted Ishikawa Snow Crab
mitsuba parsley, grated ginger and gin-an sauce*

愛媛産飯蛸の旨煮 浅利と菜花の酢味噌かけ 穴道湖産白魚の香梅揚げ

寄席キャベツと海老そぼろ 北海道産イクラ添え 金柑の蜜煮 北海道産百合根射込み

Seasonal Hassun

*ehime iidako octopus umami, short neck clam and broccoli rabe with saikyo miso
crispy lake shinji icefish with japanese red basil, cabbage, shrimp soboro and hokkaido salmon roe
sweetened kumquat with lily bulbs*

蛤真蒸のお椀 うす葛仕立て

三陸産新若布 あられ蕪

*Cherrystone Clam Shinjo Owan
dashi broth, sanriku wakame seaweed and turnip*

明石産真鯛サラダ仕立て

ケンゾーエステイトで獲れた柚子 水菜 紅芯大根 塩昆布 柚子胡椒

Akashi Wild Seabream Sashimi

estate grown yuzu citrus, mizuna leaves, watermelon radish, salt preserved kelp seaweed and yuzu pepper

地中海産本鮪赤身と北海道産雲丹

愛知産叩き長芋 大葉 山葵 海苔醤油

*Mediterranean Bluefin Tuna and Hokkaido Sea Urchin
aichi japanese yam, shiso leaves, shizuoka wasabi and nori seaweed soy sauce*

福井産鱈 塩焼き

ポロ葱味噌 茗荷 春菊

*Grilled Fukui Sawara Mackerel
red miso, leeks, myoga ginger buds and chrysanthemum cress*

薩摩和牛テンダーロイン 鉄焼き 紫鈴仕立て

白菜餡 椎茸 小葱

*Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki, Kenzo Estate "rindo" Reduction
napa cabbage coulis, shiitake mushrooms and chives*

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