



懐石コース

Kaiseki

千葉産細魚昆布

愛知産長芋 胡瓜 梅肉餡

Chiba Needle Fish Kobujime

aichi japanese yam, cucumber and ume pickled plum

北海道産桜鱒酢と菜花 黄身酢かけ 海老真丈の芽キャベツ包み

ソノマ産鴨ロースの煮物 筍土佐煮 ミニトマト蜜煮

Seasonal Hassun

hokkaido cherry salmon and broccoli rabe with egg yolk vinegar

blue shrimp shinjo wrapped in brussels sprouts, simmered sonoma duck breast

bamboo shoots with dried bonito and sweetened cherry tomato

千葉産鱒酒蒸しのお椀

うすい豆腐 竹の子

Chiba Sillago Owan

dashi broth, green pea dumpling and bamboo shoots

三重産真ハタのお造り

茗荷 大葉 ちり酢餡

Mie Grouper Sashimi

myoga ginger buds, shiso leaves and ponzu

宮崎産初鰹のおかき揚げ

ヤングコーン 生姜 小葱 山椒味噌

Miyazaki Hatsu Katsuo Bonito Okakiage

young corn, ginger, chives and japanese sansho pepper miso

長崎産穴子豆腐と煮穴子の炙り

静岡産山葵 特製甘味醤油

Seared Nagasaki Sea Eel and Anago Tofu

shizuoka wasabi and sweetened soy sauce

薩摩和牛テンダーロイン 鉄焼き 紫鈴仕立て

グリーンアスパラガス 北海道産雲丹と豆乳のソース

Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki, Kenzo Estate "rindo" Reduction

green asparagus and hokkaido sea urchin sabayon

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