



4周年記念懐石コース

*4<sup>th</sup> Anniversary Kaiseki*

宮城産秋刀魚のマリネ

北海道産いくら 蓮根 春菊 人参

*Miyagi Pacific Saurey*

*hokkaido salmon roe, lotus root and chrysanthemum cress*

兵庫産真鯛と蕪の唐墨和え

水菜 柚子胡椒の餡

*Hyogo Seabream with Bottarga*

*turnip, mizuna leaves and yuzu pepper*

島根産ずわい蟹真丈のお椀

椎茸 ほうれん草 柚子

*Shimane Snow Crab Shinjo Owan*

*dashi broth, shiitake mushroom, spinach and yuzu*

地中海産本鮪のお造り

ツアール ニコライ 昆布ベキャビア 大葉 静岡産山葵 黄身醤油

*Mediterranean Bluefin Tuna Sashimi*

*tsar nicoulai caviar kobujime, shiso leaves, shizuoka wasabi and egg yolk soy sauce*

長崎産甘鯛南蛮焼き

白葱 青葱 生姜 一味唐辛子

*Grilled Nagasaki Tilefish Nanbanyaki*

*white scallions, green onions, ginger and ichimi red pepper*

千葉産伊勢海老のおかき揚げ

揚げケール アーモンドのたれ

*Chiba Spiny Lobster Okakiage*

*crispy kale and almond coulis*

薩摩和牛テンダーロイン 煎焼き 紫鈴仕立て

北海道産雲丹 ベリゴール産トリュフ 芽キャベツ

*A5 Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki with Kenzo Estate "rindo" Reduction*

*hokkaido sea urchin, périgord truffle and brussels sprouts*

本日のすしシェフ厳選寿司 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*

\$300.00

*service charge included*