



懐石コース  
Kaiseki

**Alaska Snow Crab, Turnip**  
*osetra caviar, broccolini and ginger infused rice vinegar*

アラスカ産ずわい蟹かぶら寄せ  
オシエトラキャビア プロッコリーニ 生姜酢

**Seasonal Hassun**

*cherry wood smoked nagasaki mackerel sashimi with celery, pomelo and myoga,  
oita japanese spineless cuttlefish, shiso with hokkaido sea urchin and yam,  
simmered hokkaido scallop and komatsuna greens, sesame tofu with yuzu miso,  
pear and kumquat with tofu dressing*

長崎産燻製メカジキ セロリ ポメロ 茗荷 大分産墨烏賊大葉巻き 北海道産雲丹と長芋  
北海道産帆立と小松菜の浸し 胡麻豆腐 柚子味噌 洋梨と金柑の白和え

**Crispy Oita Icefish Owan**

*signature dashi broth, lotus root dumpling, sanriku wakame seaweed and plum purée*

大分産白魚唐揚げのお椀  
蓮根豆腐 三陸産若布 梅肉

**Seared Mie Sawara Mackerel**

*chrysanthemum cress, grated daikon, and ponzu with yuzu pepper*

三重産鯖の炙り  
春菊 ポン酢おろし 柚子胡椒

**Ishikawa Yellowtail Okakiage**

*scallions, balsamic and red miso sauce*

石川産鰯 おかき揚げ  
青葱 バルサミコヴィネガーと赤味噌たれ

**Simmered Alaska Black Cod**

*burdock root, spinach and arima sansho pepper*

アラスカ産銀鱈 煮付け  
牛蒡 法蓮草 有馬山椒

**Slow Roasted A5 Wagyu Tenderloin**

*japanese taro, carrot, string beans and wasabi soy sauce-an*

低温ローストした和牛テnderロイン  
里芋 人参 隠元 山葵餡

**Chef's Selection of Sushi**

*served with red miso soup*

料理長特選寿司 赤だし

**Chef's Featured Desserts**

本日のデザート三種

\$275.00

*Service charge included*