



懐石コース

Kaiseki

*Alaska Spot Shrimp, Daikon
napa cabbage, broccoli rabe, pickled plum infused sake*

アラスカ産牡丹海老大根巻き
白菜 ブロッコリーレイブ 煎り酒館

Seasonal Hassun

*Toyama firefly squid, yam and grated turnip with shiso
Aomori cherry trout 'nanban-zuke'. Cherry tomato, snap peas with tofu dressing
Hyogo seabream, komatsuna spinach with yuzu pepper. Green pea tofu with italian caviar*
富山産蛍烏賊 梅紫蘇おろし和え 青森産本鱒南蛮漬け ミニトマトとスナップエンドウ白和え
兵庫産真鯛と小松菜 柚子胡椒 グリンピース豆腐 イタリア産キャビア

Iwate Greenling Owan

signature dashi broth, green onions, carrot and mitsuba parsley

岩手産鮎並葛打ちのお椀
葱 人参 三つ葉

Chiba Golden Eye Snapper Sashimi

myoga ginger, shizuoka wasabi and nori seaweed soy sauce

千葉産金目鯛のお造り
茗荷 静岡産山葵 海苔醤油

*Grilled Mie Sawara Mackerel
green asparagus and white sesame*

三重産鯖利休焼き
グリーンアスパラガス

Simmered Nagasaki Sea Eel Croquette

arugula, sansho pepper and soy sauce reduction

長崎産煮穴子のコロケ
ルッコラ 粉山椒 ツメ醤油

A5 Wagyu Tenderloin Kuwayaki

king oyster mushroom, brussels sprouts, grated ginger and kenzo estate "rindo" reduction

A5 和牛テnderローイン燻焼き 紫鈴醤油仕立て
エリンギ 芽キャベツ おろし生姜

*Hokkaido Sea Urchin, Ikura and Mediterranean Bluefin Tuna Sushi Bowl
served with red miso soup*

北海道産雲丹 イクラ 地中海産本鮪トロ叩き三味井 赤だし

Chef's Featured Desserts

本日のデザート三種

\$275.00

Service charge included