



懐石コース

Kaiseki

大分産炙り鰯の加減酢掛け

ケンゾーエステイトで採れた茄子 焼き舞茸 コットンキャンディーグレープ 酢橘

Seared Oita Barracuda.

estate grown eggplant, grilled maitake mushrooms, cotton candy grapes and sudachi citrus

神奈川産ベテコ燻し 粒マスタード 北海道産帆立真蒸俵揚げ 胡麻豆腐 醤油餡

隠元の柚子味噌掛け 柿と和梨の白和え

Seasonal Hassun

kanagawa saba mackerel with grain mustard, crispy hokkaido scallop, sesame tofu

string beans with yuzu infused miso, persimmon and japanese pear with tofu dressing

千葉産伊勢海老葛打ちのお椀

蓮根餅 法蓮草 柚子

Chiba Spiny Lobster Owan

signature dashi broth, lotus root cake, spinach and yuzu

鹿児島産紅葉鯛唐墨巻きのお造り

ルッコラ 静岡産山葵 煎り酒餡

Kagoshima Sea Bream Sashimi

bottarga, arugula, shizuoka wasabi and pickled plum infused soy sauce

長崎産黒鯧味噌幽庵焼き

ズッキーニ 長芋酢漬け

Grilled Nagasaki Seaperch

zucchini and rice vinegar marinated japanese yam

和牛すじしぐれ煮の春まき

蕪 椎茸 青葱 大葉

Sweet & Savory Soy Sauce Simmered Wagyu Beef Tendon Spring Roll

turnip, shiitake mushrooms, scallions and shiso leaves

A5 薩摩和牛テンダーロインおかし揚げ

ケンゾーエステイトで採れた無花果 芽キャベツ 柚子胡椒サバイヨン

A5 Satsuma Wagyu Tenderloin Okakiage

estate grown fig, brussels sprouts and yuzu pepper sabayon

北海道産雲丹 イクラ 地中海産本鮪トロ三色丼 赤だし

Hokkaido Sea Urchin, Ikura and Mediterranean Bluefin Tuna Toro Rice Bowl

served with red miso soup

本日のデザート三種

Chef's Featured Desserts

\$275.00

service charge included