



懐石コース
Kaiseki

Seared Hokkaido Scallops, Persimmon
lotus root, arugula and grated daikon vinegar

北海道産焼き目帆立と柿のみぞれ酢和え
蓮根 ルッコラ

Seasonal Hassun

*snow crab, daikon roll with mitsuba parsley, shizuoka japanese butterfish with bottarga,
poached shimeji mushrooms, chrysanthemum cress with hokkaido salmon roe,
KE figs, string beans and peanut sauce, sweet potato cake with mozzarella cheese*

ずわい蟹奉書巻き 三つ葉 静岡産えぼ鯛酢メ唐墨和え
占地と春菊の浸し 北海道産イクラ添え
無花果ピーナッツ和え 隠元 さつま芋餅 モッツアレラチーズ

Chiba Golden Eye Snapper Owan
signature dashi broth, turnip, spinach and yuzu

千葉産金目鯛酒蒸しのお椀
蕪 法蓮草 柚子

Hyogo Sea Bream Sashimi and Spotted Prawn
napa cabbage, yuzu pepper and ponzu gelee

牡丹海老を巻いた真鯛のお造り
白菜 柚子胡椒 ポン酢ジュレ

Simmered Hokkaido Yellowtail with Sansho Pepper
japanese taro and snow peas

北海道産鰯の山椒煮
里芋と絹さやを添えて

Sesame Tofu Okakiage
hokkaido sea urchin, chives, shizuoka wasabi and smoked soy sauce

胡麻豆腐おかき揚げ
北海道産雲丹 本山葵 チャイブ 燻製醤油餡

Slow Roasted A5 Wagyu Tenderloin
brussels sprouts, maitake mushrooms and kenzo estate "rindo" red wine reduction

低温ローストした和牛テnderロイン
芽キャベツ 舞茸と豆鼓の餡 紫鈴醤油

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