懐石コース
Kaiseki

Seared Barracuda
estate grown eggplant, spinach, myoga and ginger vinegar
炙りカマス
ケンゾーエステイトで採れた茄子　法蓮草　茗荷　生姜酢

Seasonal Hassun
Goldeneye Snapper, estate grown cucumber, grated daikon with ponzu.
Shiso-rolled scallop and sweet corn. Japanese yam with bottarga.
Edamame tofu, sea urchin and wasabi. Fig with sesame vinegar.
金目鯛 胡瓜とおろしポン酢　帆立と玉蜀黍の大葉巻き揚げ
長芋の唐墨和え　枝豆豆腐 雲丹 山葵　無花果胡麻酢がけ

Cutlassfish Owan
signature dashi broth, napa cabbage and maitake mushroom
太刀魚酒蒸しのお椀
白菜 舞茸

Flounder Sashimi
radish, chives and ume plum soy sauce
鰈のお造り
ラディッシュ チャイブ 梅醤油

Simmered Tilefish
lotus root, string beans
甘鯛煮付け
蓮根 隠元

Sweet Potato and Shrimp Okaki-Age
estate grown shishito pepper, mitarashi sauce
さつま芋海老射込み おかき揚げ
ケンゾーエステイトで採れた獅子唐　みたらし餡

Slow-Roasted A5 Wagyu Tenderloin
estate grown zucchini, tomato miso
和牛テンダーロインの低温ロースト
ケンゾーエステイトで採れたズッキーニ　トマト味噌

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

$295.00
Service charge included