懐石コース

Kaiseki

Crispy Angel Shrimp
sweet corn purée, edamame

天使海老薄衣揚げ
玉蜀黍すり流し　枝豆

Seasonal Hassun
Hokkaido scallop, zucchini with italian caviar.
Simmered wagyu beef tendon 'nikogori', grated daikon with ponzu, shiso.
Salmon with estate grown cucumber, egg yolk vinegar.
Tomato jelly with hokkaido sea urchin. White Grapes and figs with tofu dressing.

北海道産帆立とズッキーニのマリネ　キャビア　和牛すじ肉煮凝りおろしポン酢 大葉
トマト羹 北海道産雲丹　　サーモンと胡瓜　黄身酢　　白葡萄と無花果の白和え

Aomori Ezo-Abalone Owan
signature dashi broth, estate grown eggplant, japanese yam, spinach and ginger

青森産蝦夷鮑 酒煎りのお椀
ケンゾーエステイトで採れた茄子　　長芋　法蓮草　つゆ生姜

Oita Sea Bream Sashimi
shishito pepper, myoga ginger and smoked soy sauce

大分産真鯛昆布〆のお造り
獅子唐 茗荷 燻製醤油

Yamaguchi Tilefish Teriyaki
snap peas

山口産甘鯛の照り焼き
スナップエンドウ

Simmered Nagasaki Sea Eel
burdock root and crispy kale

長崎産煮穴子炙り
牛蒡きんぴら　ケール

Slow-roasted A5 Wagyu Tenderloin Okakiage
brussels sprouts, maitake mushroom sauce

A5 和牛テンダーロインおかき揚げ
芽キャベツ 豆鼓と舞茸の餡

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

$295.00
Service charge included