



8周年アニバーサリー懐石コース
8th Anniversary Kaiseki

8周年記念特別8種の前菜盛り合わせ

北海道産雲丹磯辺揚げ 大葉 紅葉鯛と茄子の胡麻和え
帆立とケンゾーエステイトで採れた柿の奉書巻き 秋刀魚と蓮根のマリネ
のどぐろ手毬寿司 梅肉添え 銀杏豆腐 オシエトラキャヴィア
里芋オランダ煮 唐墨 ケンゾーエステイトで採れた蕪 柚子味噌田楽

Assorted Eight Appetizers

*hokkaido sea urchin, nori seaweed tempura, seabream and eggplant with sesame sauce
daikon rolled hokkaido scallop and estate grown persimmon, marinated pacific saury and lotus root
seaperch temari sushi and plum puree, ginkgo nut tofu with oscietra caviar
simmered japanese taro with bottarga, estate grown turnip with yuzu miso sauce*

なごり鱧と松茸の土瓶蒸し
三つ葉 酢橘

*Pike Conger, Matsutake Mushroom Dobin-Mushi
signature dashi broth, mitsuba parsley and Sudachi Citrus*

クエのしゃぶしゃぶ仕立て
白菜 グリーンオニオン ちり酢

本鮪中トロのお造り
静岡産本山葵 海苔醤油

*Grouper Shabu-shabu Style
napa cabbage, green onion and ponzu soy sauce*

*Mediterranean Bluefin Tuna Toro Sashimi
shizuoka wasabi, nori seaweed soy sauce*

北海道産蝦夷鮑桑焼き
肝おやき 隠元

*Hokkaido Ezo Abalone Kuwayaki
liver cake and string beans*

伊勢海老おかし揚げ
ルッコラ 黄身トマト醤油

*Japanese Spiny Lobster Okakiage
arugula and egg yolk, tomato soy sauce*

A5 和牛テンダーロイン朴葉焼き
舞茸 春菊 牛蒡煎餅

*A5 Wagyu Tenderloin Hoba-Yaki
maitake mushrooms, chrysanthemum cress and burdock chips*

地中海産本鮪トロ 北海道産ズワイ蟹 イクラ 三味井 赤だし
*Mediterranean Bluefin Tuna, Hokkaido Snow Crab, Ikura Sushi Bowl
served with red miso soup*

本日のデザート三種

Chef's Featured Desserts

\$375.00

service charge included