



三周年記念懐石コース
3rd Anniversary Kaiseki

石川産香箱蟹

三つ葉 長芋 生姜酢

“Kobako Kani” Ishikawa Snow Crab
mitsuba parsley, japanese yam and ginger infused rice vinegar

明石産落ち鰻の押し寿司 ソノマ産鴨と南瓜の松風

占地の鮫肝和え 寄せ蕪菁

Seasonal Hassun
akashi pike conger pressed sushi, sonoma duck breast and kenzo estate japanese pumpkin matsukaze
monkfish puree and shimeji mushrooms, simmered turnip

明石産紅葉鯛と北海道産帆立真丈のお椀

松茸 ほうれん草 柚子

“Momiji-dai” Akashi Wild Seabream and Hokkaido Scallop Shinjo Owan
dashi broth, matsutake mushrooms, spinach and yuzu citrus

山口 萩産甘鯛昆布

唐墨 煎り酒

Yamaguchi Tilefish Kobujime
bottarga and junmai sake reduction with soy sauce

福井産のど黒 柚庵焼き

牛蒡のすり流し

Grilled Fukui Sea Perch
burdock root coulis and yuzu citrus soy sauce

三重産伊勢海老 焔焼き 紫鈴仕立て

北海道産雲丹のソースにペリゴールのトリュフを添えて

Mie Spiny Lobster Kuwayaki
hokkaido sea urchin, perigord truffle and kenzo estate “rindo” reduction

薩摩和牛 A5 テンダーロインおかき揚げ

山椒香る藍味噌

A5 Satsuma Wagyu Tenderloin Okakiage
sansho pepper infused red miso with kenzo estate “ai” reduction

本日のすしシェフ厳選握り寿司 赤だし

Chef's Selection of Sushi
served with red miso soup

本日のデザート三種

Chef's Featured Desserts

\$300.00
service charge included