



懐石コース

Kaiseki

長崎産伊佐木 新緑酢がけ

長芋 赤パプリカ

Seared Nagasaki Grunt Fish

japanese yam, red bell pepper and cucumber infused vinegar soy sauce gelee

北海道産帆立真蒸のトマト射込み ツァールニコライ昆布ベキャヴィア添え

大分産鰯酢ベ蕪巻き 茄子ずんだ和え 隠元黄身酢がけ さつま芋蜜煮 抹茶クリーム

Seasonal Hassun

*hokkaido scallop shinjo, tomato and kobujime caviar, oita horse mackerel with turnip
eggplant with edamame, string beans with jidori egg yolk vinegar and sweet potato with matcha cream*

青森産鮎並葛打ちのお椀

茗荷 木の芽

Aomori Greenling Owan

signature dashi broth, myoga ginger buds and sansho pepper leaves

千葉産太刀魚の焼霜

貝割れ大根 ラディッシュ 若布餡

Chiba Cutlassfish Sashimi

daikon sprouts, radish and wakame seaweed puree

アスパラガスを巻いた千葉産鱸のおかき揚げ

水菜 玉葱 紫鈴醤油餡

Chiba Seabass Okakiage

asparagus, mizuna leaves, onions and kenzo estate "rindo" reduction with soy sauce

長崎産穴子山椒煮

大根 法蓮草

Simmered Nagasaki Sea Eel

daikon, spinach and sansho pepper soy sauce

A5 薩摩和牛テンダーロインの低温ロースト

エリンギ 小葱 辛胡麻たれ

Slow Roasted A5 Satsuma Wagyu Tenderloin

trumpet mushrooms, petit onions and red pepper infused sesame coulis

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

\$225.00

service charge included