



懐石コース

Kaiseki

島根宍道湖産白魚黄身煮

長芋 人参 ブロッコリーニ 三陸産若布館

*Simmered Shimane Lake Shinji Icefish with Jidori Egg Yolk
japanese yam, carrot, broccolini and sanriku wakame seaweed*

兵庫産蛍烏賊時雨煮 北海道産帆立蓮根挟み揚げ

北海道産桜鱒南蛮漬け グリーンピース豆腐と北海道産雲丹 金柑白和え

Seasonal Hassun

*hyogo firefly squid, crispy hokkaido scallop with lotus root
hokkaido cherry trout nanbanzuke, green pea tofu with hokkaido sea urchin
sweet kumquat with tofu dressing*

カナダ産ずわい蟹真蒸のお椀

蕪のすり流し 舞茸 三つ葉 柚子

Canadian Snow Crab Shinjo Owan

signature dashi broth, turnip, maitake mushroom, mitsuba parsley and yuzu

長崎産赤矢柄のお造り

ケンゾーエステイトで採れた葱 白菜 一味唐辛子 ポン酢ジュレ

Nagasaki Cornet fish Sashimi

estate grown scallions, napa cabbage, ichimi red pepper and ponzu gelee

千葉産鯖利休焼き

芽キャベツ

Grilled Chiba Sawara Mackerel

brussels sprouts and white sesame

燻製にした三重産本鮪中トロのおかき揚げ

ケール 黒胡椒 たまり醤油館

Cherrywood Smoked Mie Bluefin Tuna Okakiage

kale, black pepper and tamari soy sauce-an

A5 薩摩和牛テンダーロイン 治部煮

里芋 春菊 静岡産本山葵

A5 Satsuma Wagyu Tenderloin Jibuni

japanese taro, chrysanthemum cress and grated shizuoka wasabi

料理長特選寿司 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

\$275.00

service charge included