

# 文月会席

## Fumitsuki Dinner Kaiseki

4,700++

### 先付け

湯葉豆腐 星おくら 雲丹

くこの実 亀甲あん

### 突出し

鰻白焼き ボイル蛸 とまと

利久酢 蚕豆 無花果 ざくろ

### 小吸物

鱧真丈 青さ海苔 舞茸

短冊野菜 柚香

### お造り

鮪 甘海老 平目 鱈 粒貝 山葵 生姜

### 焼物

銀鱈 帆立貝 葱味噌ソース

エリンギ キャロット 葉ズッキーニ

星パプリカ 白髪葱

### 煮物

金目鯛煮付け 椎茸 里芋 人参

玉蜀黍 (白味噌 からし) あん 青味

### 天麩羅

ずわい蟹 太刀魚 南瓜 茄子

アスパラ 藻塩 天出汁

### お食事

鮎茶そば しめじ 三つ葉 柚子

### お食後

フルーツ盛り合わせ

タピオカ汁粉 ココナッツ風味

### Amuse

Yuba tofu, steam sea urchin, okra,  
Chinese wolfberry with starchy soy sauce

### Starter

Grilled eel, boiled octopus, tomato,

Fig, broad bean with sesame

Vinegar sauce, pomegranate

### Soup

Pike eel dumpling, aosa seaweed,

Maitake mushroom, vegetables, yuzu

### Sashimi

Tuna, tuna belly, sweet shrimp, flounder,

Horse mackerel, sea snail, wasabi

### Grilled dish

Black cod, scallop with leek miso,

Eringi mushroom, zucchini, carrot, paprika

### Simmered dish

Kinme dai fish, shiitake mushroom,

Taro, carrot with starchy white miso

And mustard corn sauce

### Tempura

Snow crab, tachiuo fish, pumpkin,

Asparagus, eggplant

### Noodles

Hot cha soba noodles with sweet fish,

Shimeji mushroom, mitsuba, yuzu

### Dessert

Assorted fruits,

Coconut flavored tapioca,

Sweet red beans