

文月会席
Fumitsuki Dinner Kaiseki
4,700++

先付け

胡麻豆腐 おくら 蟹 くこの実 亀甲あん

突出し

鰻白焼き 海老 煮蛸
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

とろ 赤身 甘海老 くえ 鯨 帆立焼霜
山葵

焼物

銀睦 葱味噌ソース
エリンギ キャロット ブッキーニ
金平牛蒡 とまと

煮物

金目鯛煮付け 茄子 南瓜 人参
玉蜀黍 あん おくら

天麩羅

ずわい蟹 穴子 椎茸
アスパラ 藻塩 天出汁

お寿し

おまかせ三種 がり

赤出汁

お食後

フルーツ盛り合わせ
マンゴプリン ぬれ甘納豆
抹茶ソース

Sakizuke

Goma tofu, crab, okra, with starchy soy, wasabi

Tsukidashi

Shirayaki eel, simmered octopus, shrimp,
Fig, broad bean with sesame
Vinegar sauce, pomegranate

Osuimono

Pike eel dumpling, aosa seaweed,
Maitake mushroom, vegetables, yuzu

Otsukuri

Tuna, tuna belly, sweet shrimp, kue,
Horse mackerel, scallop aburi, wasabi

Yakimono

Black cod with leek miso, eringi mushroom,
Zucchini, carrot, pickled tomato,
Kinpira burdock

Nimono

Simmered kinme dai, eggplant, pumpkin,
Carrot with starchy white miso and
Mustard corn, okra

Tempura

Snow crab, conger eel,
Shitake mushroom, asparagus

Osushi

Omakase 3 kinds, gari
Akadashi miso soup

Dessert

Assorted fruits, mango pudding,
Matcha sauce, sweet red beans