



YAMAZATO KAISEKI SETSUBUN

山里会席 節分

Available on February 1 to 9 and 16 to 28, 2025 during dinner only 2月1日から9日まで、2月16日から28日のディナータイム限定でご提供

7500

Zensai 前菜

Simmered five kinds of seasonal ingredients served with tree bud sauce Tazuna-sushi rolled with shrimp, cucumber and shiitake Broiled conger eel served with cream cheese and sweet simmered apricot Nishiki tamago

Coconut deep fried crab claw

Deep fried ginger root with three kinds of rice cracker

Sweet black beans

(小鉢)五目福豆煮 木の芽味噌掛け (大豆 大根 人参 椎茸 昆布 ピース) 手綱寿司 (海老 胡瓜 椎茸) 砧巻き 炙り穴子クリームチーズ杏甘露煮博多 錦卵

> 蟹爪ココナッツ揚げ ハジカミ生姜三色あられ揚げ 黒豆松葉刺し

Osuimono 御吸物

Yoshino style clear soup with Kurobuta kakuni and deep fried mugwort mochi Served with spinach, shimeji, radish, carrot and yuzu citrus 黒豚角煮入りよもぎ揚餅 吉野仕立て 法連草 しめじ茸 結び大根、人参 柚子

Otsukuri 御造り

Assorted three kinds of sashimi of the day served with soy sauce, wasabi and lemon 本日の特選鮮魚三種盛合せ 妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Shiizakana 強肴

Salad rolled with broiled Japanese wagyu Kumamoto sirloin with sweet chili ponzu Deep fried salmon and prawn served with special glazed sauce and lemon 熊本牛サーロイン炙りサラダ巻き スウィートチリポン酢 サーモンと海老のフライ 特製ソースあん レモン

Nimono 煮物

Yanagawa style simmered white fish hot pot served with Japanese pepper powder 白魚柳川鍋(筍 椎茸 水菜) 粉山椒

Oshokuji 御食事

Steamed Yukari rice with oyster, ginger and chive served with Japanese pickles and miso soup 日本の牡蠣時雨煮ゆかり御飯 生姜 浅月 香の物 赤出汁

Kanmi 甘味

Cold sweet red bean soup served with brandy flavored chestnut, red and white mochi Assorted seasonal fruits 栗のブランデー風味と紅白小餅入り冷やし汁粉 季節のフルーツ盛合せ