

長月会席

Nagatsuki Dinner Kaiseki

4,700++

先付け

湯葉豆腐 雲丹 くこの実 亀甲あん

突出し

鯖燻製 海老 長芋 無花果

トマト 菊花吉野酢 キャビア

小吸物

萩真丈 舞茸 青さ海苔 青味

柚香 人参

お造り

とろ 赤身 平目 鱈 甘海老

粒貝 芽物

焼物 杉板焼き

銀鱈柚香焼 帆立バター焼き

パセリ 丸十含ませ

茗荷子甘酢 銀杏松葉

煮物

鴨つくね 牡蠣時部煮 里芋

椎茸 人参 山葵 春菊

天麩羅

ずわい蟹 太刀魚 えりんぎ

南瓜 あすばら

お食事

秋刀魚茶そば しめじ 三つ葉 柚子

お食後

フルーツ盛り合わせ

黒胡麻ムース 栗 抹茶ソース

Amuse

Yuba tofu, uni, chinese wolfberry,
Starchy soy sauce

Starter

Smoked mackerel, shrimp, mountain
Potato, fig, tomato, caviar with starchy
Tosazu, chrysanthemum

Soup

Ginkgo nuts and red beans dumpling,
Maitake mushroom, aosa seaweed,
Green vegetable, carrot, yuzu

Sashimi

Toro, akami, horse mackerel,
Sweet shrimp, flounder, sea snail, wasabi

Grilled dish

Sugiita-style black cod with yuzu,
Scallop with butter, sweet potato,
Pickled myoga, ginkgo nuts

Simmered dish

Duck ball, oyster jibuni, taro, shiitake
Mushroom, carrot, syungiku leaf, wasabi

Tempura

Snow crab, hairtail, eringi mushroom,
Pumpkin, asparagus

Noodles

Hot cha soba with pacific saury,
Shimeji mushroom, mitsuba, yuzu

Dessert

Assorted fruits, black sesame mousse,
Chestnuts, matcha sauce

上記タイバツ表示価格に別途サービスチャージ10%と税金が加算されます。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.