



MOTHER'S DAY OBENTO KAISEKI

母の日お弁当懐石

Available from May 5 to 11, 2025. Pre-order is required for lunch at least one day in advance. 2025年5月5日から5月11日までのご提供となります。ランチタイムでのご利用は、前日までのご予約が必要です。

5000

Ikkon 一献

Cherry blossom non-alcoholic sparkling wine 桜花スパークリング

Zensai 前菜

Japanese snow crab mousse, served salad style with Kyushu mentaiko and ikura sauce, finished with a sesame dressing. 日本産ずわい蟹の和風ムース

九州産明太子といくらのソース サラダ風 胡麻ドレッシング

Three tier bento 三段弁当

Hassun 八寸

Smooth strained fresh yuba in a grated yam soup with water shield, sea urchin, wasabi, and seasoned vinegar Arima pepper-simmered Akaza shrimp, nishiki tamago, vinegared mackerel, mango, and lemon rolled sushi, grilled black cod with saikyo miso, sweet black beans and pickled ginger root.

(小鉢)生湯葉とトロロ芋すり流し(じゅん菜 雲丹 山葵) 加減酢 赤座海老有馬煮 錦卵 〆鯖マンゴーレモン砧巻寿司レモン風味 銀鱈西京焼き 黒豆松葉刺し ハジカミ生姜

Yakimono 焼物

Grilled salmon served with tree bud miso sauce and salt-marinated cherry blossom, accompanied by sweet pickled lotus root and simmered apricot. サーモン 木のメ味噌ソース焼き 桜花塩漬け 蓮根甘酢 杏甘露煮

Nimono 煮物

Simmered beef and seasonal vegetables cooked in a soy sauce-based broth, served with glazed savory sauce and fresh chives. 牛肉すき煮と季節野菜炊き合せ 煮物あん 浅月

Otsukuri 御造り

Assorted three kinds of seasonal sashimi 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

Mushimono 蒸物

Chawan mushi 茶碗蒸し(鶏 海老 銀杏 椎茸)

Oshokuji 御食事

Soba or udon noodles with tempura Served hot or cold with condiments and umami-rich dashi sauce. 天ぷらそばまたはうどん(冷やしまたは温) 薬味 旨出汁

Kanmi 甘味

Assorted soft bracken starch mochi and ice cream, served with a selection of seasonal fruits. わらび餅とアイスクリーム盛合せ 季節のフルーツ盛合せ