

霜月会席
Shimotsuki Dinner Kaiseki
4,700++

先付け

胡麻豆腐オクラ 蟹
くこの実 亀甲あん

突出し

干し柿 海老 サーモン燻製
べったら 蚕豆
利休酢 ざくろ

小吸物

牡蠣真丈 青さのり 舞茸
三つ葉 柚香

お造り

とろ 赤身 くえ 鰯
甘海老 帆立貝炙り 山葵

焼物

銀だら牡蠣味噌焼き 松の実 茗荷子
ブラウンマッシュルーム
ズッキーニ 人参

蓋物

秋刀魚生姜煮 茄子 南瓜
烏賊焼売 人参 おくら 柚子

天麩羅

ずわい蟹 柳葉魚 丸十
蓮根 銀杏 天出汁 藻塩

お寿司

おまかせ三種 がり

赤出汁

お食後

フルーツ盛り合わせ 蜂蜜ゼリー

Sakizuke

Goma tofu, crab, okra, wolfberry
With starchy soy sauce

Tsukidashi

Dried persimmon, shrimp, bettara daikon,
Smoked salmon with sesame vinegar sauce,
Broad bean, pomegranate

Osuimono

Oyster shinjyo, aosa seaweed,
Maitake mushroom, mitsuba, yuzu

Otsukuri

Toro, akami, horse mackerel, scallop aburi,
Sweet shrimp, kue, wasabi

Yakimono

Black cod with oyster miso, pine nuts,
Myoga, brown mushrooms, zucchini, carrot

Futamono

Simmered pacific saury with ginger,
Eggplant, pumpkin, squid shumai,
Carrot, okra, yuzu

Tempura

Snow crab, shishamo fish, sweet potato,
Lotus root, ginkgo nuts

Osushi

Omakase 3 kinds, gari
Akadashi miso soup

Dessert

Assorted fruits, honey jelly,
Japanese chestnuts pudding with
Sweet red beans and matcha sauce