

神無月会席
Kannazuki Dinner Kaiseki
4,700++

先付け

胡麻豆腐 おくら 蟹 亀甲あん

突出し

鰯生姜煮 鴨燻製 海老 無花果

蚕豆 黄味酒盗 さくろ

小吸物

鱧真丈 舞茸 青さ海苔

三つ葉 柚香

お造り

とろ 赤身 鰯 くえ 甘海老 帆立焼霜 山葵

焼物

銀だら 朴葉味噌焼 ブラウンマッシュルーム

ズッキーニ 人参 茗荷子甘酢 松葉

蓋物

秋刀魚つまれ 大根 焼葱 椎茸 人参

春菊 柚子胡椒

天ぷら

ずわい蟹 穴子 南瓜 茄子 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

牛乳薩摩芋豆腐 黄な粉 黒蜜

Sakizuke

Goma tofu, crab, okra with starchy soy sauce

Tsukidashi

Simmered sardine, smoked duck, shrimp,

Fig with egg yolk fermented tuna guts,

Broad bean, pomegranate

Osuimono

Pike conger shinjyo, maitake mushroom,

Aosa seaweed, mitsuba, yuzu

Otsukuri

Toro, akami, horse mackerel, grouper,

Sweet shrimp, scallop aburi, wasabi

Yakimono

Hobayaki style

Black cod, brown mushroom, zucchini,

Carrots, myoga with hoba-miso

Futamono

Minced pacific saury ball, leek,

Shiitake mushroom, carrot, daikon radish,

Syunguki leaf, yuzu kosho

Tempura

Snow crab, conger eel,

Pumpkin, eggplant, ginkgo nuts

Osushi

Omakase 3 kinds, gari

Akadashi miso soup

Dessert

Assorted fruits, honey jelly

Milk and sweet potato tofu

with kinako powder, black syrup