

如月会席

Kisaragi Kaiseki

4,700++

先付け

生湯葉 蒸し雲丹 亀甲あん

突出し

鰯生姜煮 トマト 海老 舞茸

蚕豆 山葵黄味酢 ざくろ

小吸物

牡蠣真丈 マッシュルーム 蒼さ海苔 人参 青
味 柚香

お造り (升)

鮪 鯛 帆立貝 鯔 甘海老

芽物 山葵

焼物

銀睦 和牛 青海苔ベシヤメルソース焼

椎茸 ブッキーニ 人参 からすみ粉

煮物

ぜんまい湯葉巻 豚角煮 福豆 南瓜

梅人参 青味 柚子

天麩羅

ずわい蟹 太刀魚 南瓜 アスパラ

藻塩 天出汁

お食事

浅蜷茶そば 三つ葉 しめじ 柚子

お食後

フルーツ盛り合わせ

抹茶わらび餅 黒蜜

Amuse

Fresh soy milk skin, steam uni, and starchy soy sauce

Starter

Simmered sardine with ginger, shrimp, maitake mushroom, broad beans, and egg yolk vinegar souse with wasabi, Pomegranate

Soup

Oyster dumpling, mushroom, aosa seaweed carrot, and yuzu

Sashimi

Tuna, horse mackerel, sea bream, sweet shrimp, scallop wasabi

Grilled dish

Snow fish and wagyu with aonori seaweed white sauce, shitake mushroom, zucchini, carrot karasumi

Simmered dish

Royal fern rolled with soy milk skin, simmered pork belly, soy beans, pumpkin, carrot, green vegetable, and yuzu

Tempura

Snow crab, cutlass fish, pumpkin, asparagus

Noodles

Hot cha soba with asari, mitsuba, shimeji mushroom, and yuzu

Dessert

Assorted fruit

Matcha warabi mochi with black sugar syrup

上記タイバー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.