

# 皐月昼会席

## Satsuki Lunch Kaiseki

1,700++

### 一の膳

#### 突出し

スモークサーモン 海老 無花果 ブナピー

梅肉ドレッシング 蚕豆

#### 小吸物

帆立貝蓬真丈 しめじ 青さのり

青味 柚子

#### お造り

鮪 ぶり 北寄貝 甘海老 山葵

### 二の膳

#### 焼き物

銀鱈 玉ねぎ黄味ネーズ焼き パセリ

茗荷子甘酢 丸十含ませ

#### 煮物

茄子 南瓜 高野博多 筍 人参

湯葉桜海老あん 蒟 柚子

#### 天ぷら

海老 稚鮎 椎茸 パプリカ

#### お食事

浅利時雨煮御飯 いくら のり 大葉

香の物 味噌椀

#### お食後

フルーツ盛り合わせ

柏餅

### First platter

#### Starter

Smoked salmon, shrimp, fig,

White shimeji mushroom, broad bean

With plum dressing

#### Soup

Scallop yomogi dumpling, shimeji mushroom,

Aosa seaweed, yuzu

#### Sashimi

Tuna, tuna belly, surf clam, yellow tail,

Sweet shrimp, wasabi

### Second platter

#### Grilled dish

Black cod with onion mayonnaise sauce,

Parsley, sweet potato, pickled myoga

#### Simmered dish

Eggplant, pumpkin, koya-layered tofu,

Bamboo shoot, carrot, fuki with yuba and

Sakura shrimp starchy sauce, yuzu

#### Tempura

Shrimp, chiayu fish, shiitake mushroom, paprika

#### Rice dish

Simmered rice with asari clam, salmon roe,

Nori seaweed, ooba, pickles, miso soup

#### Dessert

Assorted fruits

kashiwa mochi