



VALENTINE'S KAISEKI

バレンタイン会席

Available on February 10 to 15 during dinner only 2月10日から15日まで、ディナータイム限定でご提供 7500

Zensai 前菜

Simmered soybeans, radish, carrot, shiitake, kelp and green peas
Shrimp, cucumber and shiitake rolled sushi, seared conger eel, cream cheese and apricot mille-feuille, nishiki tamago, coconut deep fried crab claw, deep fried ginger root with three colored rice crackers, sweet black beans, pasted plum jelly

(小鉢)五目福豆煮(大豆 大根 人参 椎茸 昆布 ピース) 手綱寿司(海老 胡瓜 椎茸) 炙り穴子クリームチーズ杏博多押し 錦卵 蟹爪ココナッツ揚げ ハジカミ生姜三色あられ揚げ 黒豆松葉刺し 結び乃し梅

Osuimono 御吸物

Dobin mushi, chicken, white fish, ginkgo nut, shimeji and mizuna, served with sudachi citrus 土瓶蒸し(鶏 海老 白身魚 銀杏 しめじ茸 水菜) 酢橘

Otsukuri 御造り

Assorted three kinds of sashimi of the day 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

Shiizakana 強肴

Vegetables rolled seared Kumamoto Wagyu sirloin served with sesame dressing Deep fried salmon and prawn served with special glazed sauce and lemon 熊本牛サーロイン炙り野菜巻き 胡麻ドレッシング サーモンと海老のフライ 特製ソースあん レモン

Nimono 煮物

Simmered white fish, bamboo shoot, shiitake and mizuna bound with egg served with Japanese pepper powder 白魚柳川鍋(筍 椎茸 水菜) 粉山椒

Oshokuji 御食事

Steamed yukari rice with Japanese oyster, ginger and chive Served with Japanese pickles and miso soup 日本の牡蠣時雨煮ゆかり御飯 生姜 浅月 香の物 赤出汁

Kanmi 甘味

Cold sweet red bean soup served with brandy flavored chestnut, red and white mochi
Assorted seasonal fruits

栗のブランデー風味と紅白小餅入り冷やし汁粉 季節のフルーツ盛合せ