

卯月昼会席

Uzuki Lunch Kaiseki

1,700++

一の膳

突出し

浅蛸 蛍烏賊 ねぎ 若布

柚子味噌ドレッシング ラディッシュ

小吸物

海老真丈 菜種椀 しめじ 青味 柚子

お造り

鮪 ぶり 鯛 ほっき貝 山葵

二の膳

焼物

銀鱈タルタルソース焼き ぱせり

丸十含ませ 茗荷子甘酢

煮物

黒豚角煮 里芋 人参

山菜あん 柚子胡椒

天麩羅

海老 穴子 パプリカ 南瓜

お食事

桜海老ご飯 微塵生姜 のり いくら

大葉 香の物 味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ

苺プリン 黄味ソース 桜花漬け

First Platter

Starter

Asari clam, hotaru squid, leek, wakame
Seaweed with yuzu miso dressing, red radish

Soup

Shrimp dumpling, shimeji mushroom,
Egg custard, yuzu

Sashimi

Tuna, tuna belly, yellowtail,
Sea bream, surf clam, wasabi

Second Platter

Grilled dish

Black cod with tartar sauce, parsley,
Sweet potato, pickled myoga

Simmered dish

Black pork belly kakuni, taro, carrot with
Starchy mountain vegetable sauce, yuzu kosho

Tempura

Shrimp, conger eel, pumpkin, paprika

Rice dish

Simmered rice with sakura shrimp, ginger,
Nori seaweed, oba leaf, salmon roe,
Miso soup, pickles

Dessert

Assorted fruits
Strawberry pudding with
Egg yolk sauce, cherry blossoms