

皐月昼会席  
Satsuki Lunch Kaiseki  
1,700++

一の膳

突出し

サーモン燻製 海老 無花果 白しめじ  
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 みかん鯛 山葵

二の膳

焼き物

銀鱈 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  
桜海老あん 蕨 柚子

天ぷら

海老 稚鮎 椎茸 しし唐

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 shinjyo, shimeji mushroom,  
Aosa seaweed, yuzu

Sashimi

Tuna, tuna belly, surf clam, yellow tail,  
Mikan seabream, wasabi

Second platter

Grilled dish

Black cod with leek mayonnaise sauce,  
Parsley, sweet potato, pickled myoga

Simmered dish

Eggplant, pumpkin, koya-layered tofu,  
Bamboo shoot, carrot, fuki with sakura shrimp  
Starchy sauce, yuzu

Tempura

Shrimp, chiayu fish, shiitake mushroom,  
Shishito pepper

Rice dish

Simmered rice with asari clam,  
Salmon roe, nori seaweed, ooba leaf

Pickles, miso soup

Dessert

Assorted fruits

Kashiwa mochi

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.