

睦月会席

Mutsuki Dinner kaiseki

4,700++

先付け

胡麻豆腐 おくら 蒸し雲丹 亀甲あん

突出し

数の子 蟹 無花果 白しめじ 蚕豆

黄味酒盗 ざくろ

小吸物

鮫肝真丈 舞茸 蒼さのり 柚香

お造り

鮪 鯔 平目 帆立貝炙り 甘海老

芽物 山葵

焼物

銀だら 海老 柚子味噌チーズ焼き

えりんぎ ブッキーニ 人参 茗荷甘酢

煮物

金目鯛 大根 スープ煮 人参 椎茸

菜の花 柚子 生姜

天麩羅

たらば蟹 公魚 薩摩芋

アスパラ 丸十

お寿司

お任せ3種 がり 味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ

かぼちゃプリン

抹茶ソース 小豆

Amuse

Sesame tofu, okra, steamed uni, with
Starchy soy sauce, wasabi

Starter

Herring roe, crab, fig, white shimeji mushroom,
Broad bean with fermented tuna guts mixed with
Egg yolk, pomegranate

Soup

Monkfish liver dumpling, maitake mushroom,
Aosa seaweed, yuzu

Sashimi

Tuna, horse mackerel, flounder, sweet shrimp,
Scallop aburi, wasabi

Grilled dish

Black cod and prawn with yuzu miso cheese,
Eringi mushroom, zucchini,
Carrots, pickled myoga

Simmered dish

Red snapper, daikon radish, carrot,
Shitake mushroom, nanohana, yuzu, ginger

Tempura

King crab, wakasagi fish,
Sweet potato, asparagus

Sushi

Omakase 3 kinds, gari, miso soup

Dessert

Assorted fruits, honey jelly
Pumpkin pudding, matcha sauce,
Sweet red bean

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.