長月昼会席

Nagatsuki Lunch Kaiseki 1,700++

一の膳

突出し

鴨燻製 無花果 銀杏 海老 ぶなぴー 白酢 ざくろ 菊花

小吸物

鯖つみれ 焼き葱 蒼さ海苔 青味 生姜

お造り

とろ 赤身 鰤 紅葉鯛 北寄貝 山葵

二の膳

焼物

銀鱈 枝豆味噌ねーず焼き 丸十含ませ とまと甘酢

煮物

ぜんまい湯葉巻き 茄子 子持ち鮎 南瓜 人参 柚子 おくら

天麩羅

海老 平目 蓮根 ぱぷりか

お食事

茸ご飯 白す干し いくら 海苔 大葉 香の物 味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ

黒胡麻ムース 栗 抹茶ソース

First platter

Starter

Smoked duck, fig, ginkgo nuts, shrimp,

White shimeji mushroom with tofu

Vinegar sauce, pomegranate, chrysanthemum

Soup

Minced mackerel ball, grilled leek, Green vegetable, aosa seaweed, ginger

Sashimi

Tuna, tuna belly, yellow tail, momiji Sea bream, surf clam, wasabi

Second platter
Grilled dish

Black cod with edamame miso mayonnaise, Sweet potato, pickled tomato

Simmered dish

Zenmai mountain vegetable rolled yuba, Eggplant, sweet fish with roe, pumpkin, Carrot, okra, yuzu

Tempura

Shrimp, flounder, lotus root, paprika

Rice dish

Simmered rice with mushroom,
Shirasu fish, salmon roe, nori seaweed,
Oba leaf, miso soup, pickles

Dessert

Assorted fruits,
Black sesame mousse,
Chestnuts, matcha sauce