

弥生会席
Yayoi Dinner Kaiseki
4,700++

円心盆にて

先付け

胡麻豆腐 蒸し雲丹 オクラ 亀甲あん

突出し

蛸桜煮 蟹 白しめじ 無花果 桜長芋甘酢

利休酢 蚕豆 ざくろ

小吸物 菜種仕立て

浅利真丈 花卉人参 蒼さのり 舞茸

柚香 桜花

お造り

鮪 くえ 帆立貝炙り 鰯 甘海老

芽物 山葵

焼物

銀だら 海老 えりんぎ ズッキーニ

蓮根 人参

海老ソース 有馬山椒

煮物

鳥賊焼売 南瓜 穂付筍

人参 茄子 蒟 桜海老あん 柚子

天麩羅

ずわい蟹 穴子 アスパラ 椎茸

藻塩 天出汁

お寿司

お任せ三種 がり

味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ

桜もち

Amuse

Sesame tofu, steamed uni, okra, starchy Soy

Starter

Simmered octopus, crab, white shimeji mushroom,

Fig, mountain potato, broad bean with

Sesame vinegar, pomegranate

Soup

Asari clam dumpling, egg custard,

Maitake mushroom, aosa seaweed,

Cherry blossom, yuzu

Sashimi

Tuna, tuna belly, horse mackerel, kue,

Sweet shrimp, scallop aburi, wasabi

Grilled dish

Black cod and prawn with amaebi shrimp sauce

Eringi mushroom, lotus root,

Zucchini, carrot, sansho pepper

Simmered dish

Bamboo shoot, eggplant, squid dumpling,

Pumpkin, carrot, fuki mountain vegetable with

Starchy Sakura shrimp sauce, yuzu

Tempura

Taraba crab, conger eel,

Shitake mushroom, asparagus

Sushi

Omakase 3 kinds, Gari

Miso soup

Dessert

Assorted fruit with honey jelly

Sakura 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.