

卯月会席

Uzuki Dinner Kaiseki

4,700++

先付け

湯葉豆腐 オクラ 雲丹 亀甲あん

突出し

蛍烏賊 鯖燻製 海老 蚕豆 無花果

辛し酢味噌 ざくろ

小吸物

浅蛸真丈 舞茸 桜花 蒼さのり

青味 柚香

お造り

まぐろ ぶり 平目 鰯 甘海老 山葵

焼物

銀睦西京焼き桜葉包み

帆立フライ タルタルソース

とまと甘酢 金平牛蒡

煮物

鯛の子 焼椎茸 春菊玉 柚子

南瓜 茄子 筍 人参

天麩羅

ずわい蟹 太刀魚 エリンギ

こごみ 蓮根

お食事

茶そば 桜海老 しめじ 柚子 三つ葉

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

Amuse

Yuba tofu, okra, steam uni with starchy soy sauce

Starter

Hotaru squid, smoked mackerel,

Shrimp, broad beans, fig with mustard

Miso vinegar, pomegranate

Soup

Asari clam dumpling, maitake mushroom,

Cherry blossoms, green vegetable,

Aosa seaweed, yuzu

Sashimi

Tuna, tuna belly, yellowtail, flounder,

Horse mackerel, sweet shrimp, wasabi

Grilled dish

Snow fish saikyo wrap sakura leaf,

Deep fried scallop with tartar sauce,

Pickled tomato, kinpira burdock

Simmered dish

Sea bream roe, grilled shiitake mushroom,

Shungiku leaf with egg, pumpkin, eggplant,

Bamboo shoot, carrot, yuzu

Tempura

Snow crab, tachiuo fish, lotus root,

Kogomi mountain vegetable, eringi mushroom

Noodles

Hot cha soba noodles with sakura shrimp,

Shimeji mushroom, yuzu, mitsuba

Dessert

Assorted fruits, strawberry pudding with

Egg yolk sauce, cherry blossoms