

葉月会席

Hazuki Dinner Kaiseki

4,700++

先付け

湯葉豆腐 雲丹 くこの実 亀甲あん

突出し

煮蛸 鴨燻製 ブナピー

夏野菜トマト煮 枝豆 もぐさ茗荷子

小吸物

鮎鳴門から揚げ羹椀 舞茸

青味 蒼さ海苔 柚香

お造り

とろ 赤身 甘海老 鯨

平目 粒貝 芽物

焼物

銀鱈 帆立 照り焼きバルサミコソース

エリンギ ミニキャロット

葉ズッキーニ 茗荷子甘酢

煮物

鰻 茄子 里芋 おくら 茄子

ベビーコーン 人参 山椒あん

天麩羅

ずわい蟹 鱧 南瓜 アスパラ

椎茸 藻塩 天出汁

お食事

穴子茶そば しめじ

三つ葉 柚子

お食後

フルーツ盛り合わせ

黒豆寒天 求肥 黒蜜

Amuse

Yuba tofu, steamed uni, okra,
Chinese wolfberry with starchy soy

Starter

Simmered octopus, smoked duck,
White shimeji mushroom, summer vegetables
With tomato sauce, edamame, myoga

Soup

Deep fried sweet fish rolled shrimp paste,
Aosa seaweed, maitake mushroom,
Green vegetable, grated radish, yuzu

Sashimi

Tuna, tuna belly, sweet shrimp, horse mackerel,
Flounder, sea snail, wasabi

Grilled dish

Black cod, scallop with teriyaki balsamic sauce,
Eringi mushroom, carrot, zucchini, pickled myoga

Simmered dish

Eel, taro, okra, eggplant, baby corn and carrot
With starchy sansho pepper sauce

Tempura

Snow crab, pike eel, pumpkin,
Asparagus, shitake mushroom

Noodles

Hot cha soba noodles with conger eel,
Shimeji mushroom, mitsuba, yuzu

Dessert

Assorted fruits, black beans,
Jelly, gyuhi mochi, black syrup