# 水無月昼会席

# Minazuki Kaiseki

## 4,700++

**先付け**

生湯葉　雲丹　山葵　亀甲あん

**突出し**

鴨燻製　帆立貝柚子コンフィー　とまと　舞茸

蚕豆　明太子黄味酢　ざくろ

**小吸物**

蟹真丈　順才　マッシュルーム

青味　柚香

**お造り**

まぐろ　ぶり　甘海老　鯵　平目　芽物

**焼き物（笹の葉）**

銀睦　和牛　とまと味噌焼き

ドライカシス

丸十含ませ　パプリカ　茗荷子甘酢

**煮物**

茄子　里芋　ぜんまい湯葉巻　蛸　黒胡麻味噌

おくら　人参　柚子

**天麩羅**

ずわい蟹　鱧　アスパラ　南瓜

藻塩　天出汁

**お食事**

茶そば　煮穴子　しめじ　柚子

**お食後**

フルーツ盛り合わせ

マンゴプリン　抹茶ソース　ぬれ甘納豆

**Amuse**

Fresh soy milk skin, steamed uni, okra,
with starchy soy

**Starter**

Smoked duck, scallop confit with yuzu,
maitake mushroom, broad beans
with mentaiko egg yolk vinegar sauce

**Soup**

Crab dumpling, water shield, white mushroom
green vegetable, yuzu

**Sashimi**

Tuna, yellowtail, sweet shrimp, horse mackerel,

flounder, wasabi

**Grilled dish**

Snow fish, wagyu with tomato miso

dried cassis, paprika, sweet potato,

pickled myoga

**Simmered dish**

Eggplant, taro, soy milk skin roll with royal fern,

octopus, okra, carrot with black sesame miso, yusu

**Tempura**

Snow crab, pike eel, asparagus, pumpkin

**Noodles**

Hot cha soba with conger eel,

shimeji mushroom, yuzu

**Dessert**

Assorted fruits

Mango pudding with matcha sauce

and sweetened red beans

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.*