

霜月昼会席

Shimotsuki Lunch Kaiseki

1,700++

一の膳

突出し

干し柿 海老 帆立貝 プナピー 黄味酢 ざくろ

小吸物

鯖船場汁 しめじ 青味 生姜

お造り

鮪 ぶり 甘海老 青利烏賊

二の膳

焼物

鯖牡蠣味噌焼き 丸十含ませ 茗荷子甘酢

煮物

秋刀魚つまれ 葱 椎茸 人参 大根 生姜

天ぷら

海老 柳葉魚 アスパラ 南瓜 天出汁

お食事

サーモンご飯飯 いくら 大葉 のり 味噌椀

お食後フ

ルーツ盛り 和栗プリン めれ甘納豆 抹茶ソス

First platter

Starter

Dried persimmon, shrimp,
Scallop, white shimeji mushroom
with egg yolk vinegar, pomegranate

Soup

Mackerel with daikon radish,
Shimeji mushroom,
Green vegetable and ginger

Sashimi

Tuna, yellowtail, sweet shrimp,
Aori squid, wasabi

Second platter

Grilled dish

Spanish mackerel with oyster-miso
Sweet potato, pickled myoga

Simmered dish

Minced pacific saury fish ball, leek,
Shiitake mushroom, carrot,
Radish and ginger

Tempura

Shrimp, shishamo smelt,
Pumpkin, asparagus

Rice dish

Rice with salmon, salmon roe, ooba leaf,
Nori seaweed miso soup and pickles

上記タイバ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.

Dessert

Assorted fruits

Japanese chestnuts pudding
with sweet red beans and matcha sauce