

霜月会席
Shimotsuki Kaiseki
4,700++

先付け

胡麻豆腐 オクラ 雲丹 くこの実 亀甲あん

突出し

干し柿 帆立貝 海老 ベッタラ 舞茸 蚕豆 利休酢

小吸物

牡蠣 真丈 青さのり マッシュルーム 青味 柚香

お造り

鮪 平目 鰯 甘海老 ぶり 芽物

焼物

鱈 栗味噌 ネーズ焼き 銀杏松葉 牛照り焼き ば
せり 山椒 とまと甘酢

煮物

秋鯖味噌煮 蒟蒻 大根 人参 椎茸 茗荷子揚げ煮
青味天

麩羅ず

わい蟹 柳葉魚 南瓜 エリンギ アスパラ 天出汁
藻塩

お食事

秋刀魚茶そば しめじ 三つ葉 柚子

お食後フ

ルーツ盛り合わせ 和栗プリン ぬれ甘納豆 抹茶
ソース

Amuse

Sesame tofu, okra, uni, wolfberry
with starchy soy sauce

Starter

Dried persimmon, scallop, shrimp, bettara,
Maitake mushroom, broad beans
with sesame vinegar sauce

Soup

Oyster dumpling, aosa seaweed,
White mushroom, green vegetable, yuzu

Sashimi

Tuna, horse mackerel, yellowtail,
Sweet shrimp, flounder, Wasabi

Grilled dish

Snow fish with chest nuts miso mayonnaise
Wagyu teriyaki ginkgo nuts, parsley,
Sansho pepper, pickled tomato

Simmered dish

Autumn mackerel in miso sauce
with konjac, radish, carrot, shiitake
Mushroom, deep fried myoga
and green vegetable

Tempura

Snow crab, shishamo smelt,
Pumpkin, eringi mushroom, asparagus

Noodles

Hot cha soba noodles with, pacific saury,
Shimeji mushroom, yuzu, mitsuba

Dessert

Assorted fruits
Japanese chestnuts pudding
with sweet red beans and matcha sauce