

## Satsuki Dinner Kaiseki

4,700++

### 先付け

湯葉湯葉 雲丹 オクラ 亀甲あん

### 突出し

炙り穴子 スモークサーモン 海老 蚕豆

無花果 柚子胡椒黄味酢 ざくろ

### 小吸物

桜海老真丈 舞茸 蒼さのり

青味 柚香

### お造り

鮪 甘海老 ぶり 鱈 平目 山葵

### 焼物 (柏の葉)

銀陸 帆立 ふき味噌焼き

松の実 パプリカ

金平牛蒡 トマト甘酢

### 煮物

金目鯛 筍 南瓜 椎茸 利休あん

落 人参 柚子

### 天麩羅

ずわい蟹 稚鮎 エリンギ アスパラ

蓮根 藻塩 天出汁

### お食事

茶そば 鴨 しめじ

### お食後

フルーツ盛り合わせ

柏餅

### Amuse

Yuba tofu, okra, steamed uni with

Starchy soy sauce

### Starter

Simmered conger eel, smoked salmon,  
Shrimp, broad bean, fig, pomegranate with  
Yuzu kosho egg yolk vinegar

### Soup

Sakura shrimp dumpling, maitake mushroom,  
Aosa seaweed, yuzu

### Sashimi

Tuna, tuna belly, sweet shrimp, yellowtail,  
Horse mackerel, flounder, wasabi

### Grilled dish

Snow fish and scallop with fuki miso, pine nuts,  
Paprika, kinpira burdock, pickled tomato

### Simmered dish

Kinme dai, bamboo shoot, pumpkin, fuki, carrot,  
Shiitake mushroom with sesame sauce, yuzu

### Tempura

Snow crab, chiayu fish, eringi mushroom,  
Lotus roots, asparagus

### Noodles

Hot cha soba with duck, shimeji mushroom

### Dessert

Assorted fruits

Kashiwa mochi