

神無月昼会席
Kannazuki Lunch Kaiseki
1,700++

一の膳

突出し

焼鯔一千し 海老 若布 胡瓜

ブナピー 利休酢 彩り胡麻

小吸物

鴨つみれ 玉地仕立て しめじ 青味

露生姜

お造り

鮪 ぶり 甘海老 ほっき貝 芽物

焼物

鱈 茸味噌マヨネーズ焼き 枝豆

トマト甘酢

煮物

ぜんまい湯葉巻 葉南瓜 茄子 人参

秋刀魚生姜煮 ハス芋 柚子

天麩羅

海老 太刀魚 しし唐 椎茸 蓮根 天出汁

お食事

鯛茶飯 いくら 大葉 のり

味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ

牛乳薩摩芋豆腐 黄な粉 黒蜜

First platter

Starter

Grilled horse mackerel, shrimp, wakame seaweed and cucumber, white shimeji mushroom with sesame vinegar sauce, sesame

Soup

Minced duck ball, steamed egg custard and shimeji mushroom, green vegetable, ginger

Sashimi

Tuna, yellowtail, sweet shrimp, surf clam wasabi

Second platter

Grilled dish

Spanish mackerel with mushroom miso mayonnaise, edamame, pickled tomato

Simmered dish

Royal fern roll with soy milk skin, pumpkin, eggplant, carrot, simmered saury fish, giant elephant, yuzu

Tempura

Shrimp, cutlass fish, Japanese green paper, shiitake mushroom, lotus root

Rice dish

Steamed rice with sea bream, salmon roe, ooba and nori seaweed
miso soup
pickles

Dessert

Assorted fruits

Milk and sweet potato with kinako powder and black syrup