

長月昼会席
Nagatsuki Lunch Kaiseki
1,700++

一の膳

突出し

鴨燻製 無花果 銀杏 海老 ぶなびー

白酢 ざくろ 菊花

小吸物

鯖つみれ 焼き葱 蒼さ海苔

青味 生姜

お造り

とろ 赤身 すだち鰯 みかん鯛

北寄貝 山葵

二の膳

焼物

銀鱈 枝豆味噌ねーず焼き

丸十含ませ 牛蒡金平

煮物

山菜信田巻き 茄子 子持ち鮎 南瓜

人参 柚子 おくら

天麩羅

海老 太刀魚 蓮根 パプリカ

お食事

茸ご飯 白す干し いくら

海苔 大葉

香の物 味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ

黒胡麻ムース 栗 抹茶ソース

First platter

Tsukidashi

Smoked duck fig, ginkgo nuts, shrimp,

White shimeji mushroom with tofu

Vinegar sauce pomegranate, chrysanthemum

Osuimono

Minced mackerel ball, grilled leek,

Aosa seaweed, ginger

Otsukuri

Tuna, tuna belly, sudachi yellowtail,

Mikan sea bream, surf clam, wasabi

Second platter

Yakimono

Black cod with edamame miso mayonnaise,

Sweet potato, kinpira burdock

Nimono

Rolled mountain vegetable with fried tofu

Eggplant, sweet fish with roe,

Pumpkin, carrot, okra, yuzu

Tempura

Shrimp, tachiuo fish, lotus root, paprika

Oshokuji

Simmered rice with mushroom,

Shirasu fish, ikura, nori seaweed, oba leaf

Miso soup, pickles

Dessert

Assorted fruits, honey jelly

Black sesame mousse, chestnut, matcha sauce