

皐月会席
Satsuki Dinner Kaiseki
4,700++

先付け

胡麻豆腐 雲丹 オクラ 亀甲あん

突出し

炙り穴子 鴨燻製 蟹 蚕豆
無花果 柚子胡椒黄味酢 ざくろ

小吸物

帆立貝蓬真丈 舞茸 蒼さのり

青味 柚香

お造り

鮪 甘海老 帆立炙り

鰯 くえ 山葵

焼物（柏の葉）

銀陸 海老 ふき味噌焼き

ズッキーニ 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 蔞 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

お寿司

おまかせ3種 がり

お食後

フルーツ盛り合わせ

柏餅

Amuse

Goma tofu, okra, steamed uni with
Starchy soy sauce

Starter

Simmered conger eel, smoked duck, crab,
Broad bean, fig, pomegranate
With yuzu kosho kimizu

Soup

Scallop yomogi shinjyo, maitake mushroom,
Aosa seaweed, yuzu

Sashimi

Tuna, tuna belly, sweet shrimp, scallop aburi,
Horse mackerel, kue, wasabi

Grilled dish

Snow fish, prawn, paprika, zucchini,
Kinpira burdock, pickled tomato with fukimiso

Simmered dish

Kinme dai, bamboo shoot, pumpkin,
Fuki, carrot, shitake mushroom
With sesame sauce, yuzu

Tempura

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

Sushi

Omakase 3 kinds, gari

Dessert

Assorted fruits

Kashiwa mochi