

神無月会席
Kannazuki Kaiseki
4,700++

先付け

生湯葉 おくら 雲丹 亀甲あん

突出し

蒸し蛸 海老 帆立貝 とまと

銀杏長芋 黄味酒盗 ざくろ

小吸物

蟹真丈 マッシュルーム 青さ海苔

青味 柚香

お造り

鮪 鱈 ぶり 甘海老 芽物

焼物

銀鱈 牛 朴葉味噌焼 エリンギ 銀杏

パプリカ 栗含ませ もぐさ茗荷子

煮物

鮭団子スープ煮 大根 焼ねぎ 椎茸 人参

生姜 法蓮草

天ぷら

ずわい蟹 海老 太刀魚 しめじ アスパラ

南瓜 天出汁 藻塩

お食事

鱧茶そば しめじ 三つ葉 柚子

お食後

フルーツ盛り合わせ

牛乳薩摩芋豆腐 黄な粉 黒蜜

Amuse bouche

Fresh soy milk skin, okra and sea urchin
with starchy soy sauce

Starter

Steamed octopus, shrimp, scallop, tomato, yam
with egg yolk fermented bonito guts, pomegranate

Soup

Crab meat dumpling, mushroom, sea lettuce,
green vegetable and yuzu

Sashimi

Tuna, horse mackerel, yellowtail, sweet shrimp

Wasabi

Grilled dish

Hobayaki style black cod and wagyu, eringi mushroom,
gingko nuts, paprika, chestnuts and myoga

Simmered dish

Minced salmon ball, Daikon radish, grilled leek,
shiitake mushroom, carrot, spinach, and ginger in soup

Tempura

Snow crab, shrimp, cutlass fish, shimeji mushroom,
asparagus, pumpkin

Noodles

Hot cha soba noodles with pike eel,
shimeji mushroom, mitsuba, yuzu

Dessert

Assorted fruits

Milk and sweet potato with kinako powder
and black syrup