

如月昼会席

Kisaragi Lunch Kaiseki

1,700++

一の膳

突出し

浅利 海老 長葱 若布

味噌ドレッシング ラディッシュ

小吸物

海老岩石真丈 梅人参 しめじ 青味 柚香

お造り

鮪 ぶり ほっき貝 甘海老 山葵

二の膳

焼物

サーモン 親子黄味バターソース焼き

青海苔 蓮根甘酢 丸十含ませ

煮物

高野博多 鰯生姜煮 里芋 青味

梅人参 福豆 柚子

天ぷら

海老 鱈 椎茸 ぱぷりか

お食事

恵方巻き がり

味噌椀

お食後

フルーツ盛り

どら焼き 抹茶ソース

Starter

Asari clam, shrimp, leek, red radish, wakame
with miso dressing

Soup

Shrimp dumpling, carrot, shimeji mushroom and yuzu

Sashimi

Tuna, yellow tail, sweet shrimp, surf clam, wasabi

Grilled dish

Salmon and salmon roe with egg yolk butter sauce,
aonori seaweed, simmered sweet potato,
pickled lotus root

Simmered dish

Koya-layered tofu, simmered sardine with ginger, taro,
green vegetable, carrot, soy bean, yuzu

Tempura

Shrimp, sillago, shiitake mushroom, paprika

Rice

Ehomaki roll, gari

miso soup

Dessert

Assorted fruit

Dorayaki and matcha sauce