

JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO KAISEKI KOSUMOSU

山里懷石秋桜

AVAILABLE FROM OCTOBER 1-31, 2024

2024年10月1日から31日まで

Available for dinner ディナーの時間のみご利用いただけます。

7,500

Zensai 前菜

Shirasu vinegar marinated autumn ingredients A medley of persimmons, chestnuts, ginkgo nuts, lotus root, shimeji mushrooms, walnuts, raisins, and goji berries elegantly presented in a persimmon fruit container ~ 柿釜入り~ 秋の実白酢和え 柿 栗 銀杏 蓮根 しめじ茸 クルミ レーズン くこの実

Suimono 吸物

Dobin Mushi, a steamed dish served in a clay pot, features eel, shrimp, chicken, large shimeji mushrooms, and mizuna, accompanied by sudachi citrus 土瓶蒸し

鱧葛打ち 海老 鶏 大黒しめじ 水菜 酢橘

Otsukuri 御造り

Assorted four kinds of seasonal sashimi served with soy sauce, wasabi, and lemon 季節の鮮魚四種盛り

妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Yakimono 焼物

Hoba Miso Yaki featuring autumn salmon, salmon roe, and deep fried oysters Maitake mushrooms, two-colored bell peppers, kamoji green onions, ginkgo leaf, deep fried ginkgo nuts, momiji imo rice crackers, and matsuba tea soba 朴葉味噌焼き 秋鮭 いくら 牡蠣衣揚げ

舞茸 二色パプリカ かもじ葱 イチョー 揚銀杏 紅葉芋煎餅 松葉茶そば

Nimono 煮物

Simmered beef served with radish, carrot, spinach, mochi, yuzu citrus, and shichimi pepper 牛肉柔煮

大根 人参 法蓮草 餅 柚子 七味

Shokuji 食事

Rice topped with kabayaki-style grilled eel and glazed wild vegetables served with Japanese pickles and miso soup, finished with a sprinkle of japanese pepper 鰻かば焼きと山菜のあん掛けごはん 粉山椒 香の物 赤出汁

Kanmi 甘味

Rice paper-wrapped seasonal fruits drizzled with chocolate sauce, accompanied by mango sorbet 季節のフルーツ生春巻き チョコレートソース マンゴーシャーベット

