

Hazuki Kaiseki

4,700++

円心盆にて

先付け

生湯葉 雲丹 くこの実 亀甲あん

突出し

蒸し蛸 鴨ロース

夏野菜トマト煮 枝豆 もぐさ茗荷子

小吸物

鮎鳴門から揚げ雲杖 マッシュルーム 青味

青さのり 柚香

お造り

鮪 甘海老 鱈 鯛 芽物

焼物

銀鱈 和牛 照り焼きバルサミコソース

エリンギ ミニキャロット 葉ズッキーニ

煮物

鰻 里芋 おくら 茄子

ベビーコーン 人参 山椒あん

天麩羅

ずわい蟹 海老 鱈 椎茸 南瓜 アスパラ

藻塩 天出汁

お食事

穴子茶そば しめじ 三つ葉 柚子

お食後

フルーツ盛り合わせ

黒豆寒天 求肥 黒蜜

Amuse

Fresh soy milk skin, sea urchin , okra , Chinese wolfberry with starchy soy sauce

Starter

Steam octopus, simmered duck, summer vegetables with tomato, edamame and myoga

Soup

Deep fried sweet fish rolled shrimp paste, sea lettuce, mushroom, green vegetable, grated radish, yuzu

Sashimi

Tuna, sweet shrimp, horse mackerel, sea bream, Wasabi ginger

Grilled dish

Black cod fish, wagyu with teriyaki balsamic sauce eringi mushroom, carrot and zucchini

Simmered dish

Eel, taro, okra, eggplant, baby corn and carrot with starchy sansho pepper sauce

Tempura

Snow crab, shrimp, pike eel, shitake mushroom, pumpkin, asparagus

Noodles

Hot cha soba noodles with conger eel, shimeji mushroom, honewort , yuzu

Dried gourd shavings sushi rolls

Dessert

Assorted fruits

Black beans, jelly, Gyuhi moshi and black sugar sauce