

長月会席
Nagatsuki Dinner Kaiseki
4,700++

先付け

胡麻豆腐 蟹 くこの実

亀甲あん おくら

突出し

鯖燻製 煮穴子 海老 長芋 無花果

菊花吉野酢 きゃびあ

小吸物

萩真丈 舞茸 青さ海苔

青味 柚香 人参

お造り

とろ 赤身 ハタ 鰯

甘海老 帆立炙り 山葵

焼物 杉板焼き

銀鱈柚香焼 渋川栗含ませ 銀杏松葉

茗荷子甘酢 金平牛蒡

煮物

鴨つくね 牡蠣時部煮 南瓜

椎茸 人参

刻み山葵 春菊

天麩羅

ずわい蟹 太刀魚

丸十 蓮根 あすばら

お寿司

おまかせ三種 がり

赤出汁

お食後

フルーツ盛り合わせ

黒胡麻ムース 栗 抹茶ソース

Sakizuke

Goma tofu, crab, okra, starchy soy, wasabi

Tsukidashi

Smoked mackerel, simmered conger eel, shrimp,

Mountain potato, fig, caviar with

Starchy tosazu, chrysanthemum

Osuimono

Hagi dumpling, maitake mushroom,

Aosa seaweed, carrot, yuzu

Otsukuri

Tuna, tuna belly, horse mackerel,

Sweet shrimp, hata, scallop aburi, wasabi

Yakimono

Sugiita-style

Black cod with yuzu soy, chestnut shibukawa,

Pickled myoga, kinpira burdock, ginkgo nuts

Nimono

Duck ball, oyster jibuni, pumpkin,

Shiitake mushroom, carrot,

Syungiku leaf, wasabi

Tempura

Snow crab, tachiuo fish, sweet potato,

Asparagus, lotus root

Osushi

Omakase 3 kinds, gari

Akadashi miso soup

Dessert

Assorted fruits, honey jelly

Black sesame mousse,

Chestnut and matcha sauce

上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ10%と税金が加算されます。
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.