

水無月会席
Minazuki Dinner Kaiseki
4,700++

先付け

胡麻豆腐 蟹 山葵 亀甲あん

突出し

鴨燻製 煮蛸 無花果 海老

蚕豆 明太子黄味酢 ざくろ

小吸物

蟹真丈 順才 舞茸 青味 柚香

お造り

まぐろ 帆立炙り 甘海老

鱈 くえ 山葵

焼き物

銀鱈 ドライとまと味噌焼き

ズッキーニ ブラウンマッシュルーム 人参

金平牛蒡 茗荷子甘酢

煮物

茄子 南瓜 烏賊しゅうまい 鯨

おくら 人参 柚子 黒胡麻味噌

天麩羅

ずわい蟹 鱧 アスパラ 丸十 蓮根

藻塩 天出汁

お寿司

おまかせ三種 がり

味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ

マンゴプリン 抹茶ソース ぬれ甘納豆

Amuse

Goma crab, okra with starchy soy

Starter

Smoked duck, simmered octopus, shrimp,

Fig, broad beans with mentaiko

Kimizu sauce, pomegranate

Soup

Crab shinjyo, jyunsai,

Maitake mushroom, yuzu

Sashimi

Tuna, tuna belly, scallop aburi, sweet shrimp,

Horse mackerel, kue, wasabi

Grilled dish

Black cod with dry tomato miso,

Carrot, zucchini, brown mushroom

Kinpira burdock, pickled myoga

Simmered dish

Squid shumai, herring, eggplant,

Pumpkin with black sesame miso, okra, yuzu

Tempura

Snow crab, pike conger,

Asparagus, sweet potato, lotus root

Sushi

Omakase 3 kinds, gari

Dessert

Assorted fruits

Mango pudding with matcha sauce

Red beans