

卯月昼会席

Uzuki Lunch Kaiseki

1,700++

一の膳

突出し

浅蛸 蛍烏賊 ねぎ 若布

柚子味噌ドレッシング ラディッシュ

小吸物

海老真丈 菜種椀 しめじ 青味 柚子

お造り

鮪 ぶり 鯛 ほっき貝 芽物

二の膳

焼物

鱈菜種マスタード焼き 丸十含ませ

茗荷子甘酢

煮物

豚角煮 里芋 人参 山菜あん

柚子胡椒

天麩羅

海老 穴子 パプリカ 南瓜

お食事

桜海老ご飯 微塵生姜 のり いくら

香の物 味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ

苺プリン 黄味ソース 桜花漬け

First Platter

Starter

Asari clam, firefly squid, leek and wakame seaweed
with yuzu miso dressing, red radish

Soup

Shrimp dumpling, shimeji mushroom,
Green vegetable, egg and yuzu

Sashimi

Tuna, yellowtail, sea bream, surf clam, wasabi

Second Platter

Grilled dish

Spanish mackerel with rape blossoms,
Mayonnaise mustard sauce, sweet potato,
Pickled lotus root

Simmered dish

Pork belly, taro, carrot with
Mountain vegetable sauce, yuzu-kosho

Tempura

Shrimp, conger eel, eggplant,
Pumpkin, paprika

Rice dish

Simmered rice with sakura shrimp, ginger,
Nori-seaweed and salmon roe

Pickles

Miso soup

Dessert

Assorted fruits

Strawberry pudding with egg yolk sauce
and cherry blossoms

上記タイパ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.