

如月昼会席

Kisaragi Lunch Kaiseki

1,700++

一の膳

突出し

浅利 海老 長葱 若布
味噌ドレッシング ラディッシュ

小吸物

海老岩石真丈 蒼さ海苔
人参 しめじ 柚香

お造り

とろ 赤身 すだちぶり ほっき貝
みかん鯛 山葵

二の膳

焼物

銀だら 黄味バター焼き
ゆかり とまと甘酢 丸十含ませ

煮物

高野博多 鰯生姜煮 里芋 茄子
人参 福豆 柚子

天ぷら

海老 鱈 椎茸 ぱぷりか

お食事

恵方巻き がり 味噌椀

お食後

フルーツ盛り
白ごまプリン
抹茶ソース 小倉

First platter

Tsukidashi

Asari clam, shrimp, leek, red radish,
Wakame seaweed with miso dressing

Osuimono

Shrimp shinjyo, carrot,
Shimeji mushroom, yuzu

Otsukuri

Toro, akami, yellowtail,
Mikan seabream, surf clam, wasabi

Second platter

Yakimono

Black cod with egg yolk butter sauce,
Yukari, sweet potato, pickled tomato

Nimono

Koya hakata tofu, sardine taro,
Eggplant, carrot, soybean, yuzu

Tempura

Shrimp, kisu fish,
Shiitake mushroom, paprika

Oshokuji

Ehomaki roll, gari

Miso soup

Dessert

Assorted fruits, honey jelly
White sesame pudding,
Matcha sauce, sweet red bean