

神無月昼会席
Kannazuki Lunch Kaiseki
1,700++

一の膳

突出し

焼鰯一干し 海老 無花果 蚕豆

白しめじ 利休酢 ざくろ

小吸物

鴨つみれ 玉地仕立て しめじ 青味

露生姜 人参

お造り

とろ 赤身 すだち鰯 みかん鯛 北寄貝 山葵

焼物

銀だら 茸味噌山葵マヨネーズ焼き 枝豆

とまと甘酢 丸十含ませ 牛蒡金平

煮物

山菜信田巻き 南瓜 茄子 人参

鰯生姜煮 おくら 柚子

天麩羅

海老 太刀魚 椎茸 パプリカ 天出汁

お食事

鯖茶飯 いくら 大葉 のり

味噌椀

お食後

フルーツ盛り合わせ 蜂蜜ゼリー

牛乳薩摩芋豆腐 黄な粉 黒蜜

First platter

Tsukidashi

Grilled horse mackerel, shrimp, fig,
White shimeji mushroom with sesame
Vinegar sauce, pomegranate, broad bean

Osuimono

Minced duck ball, steamed egg custard,
Shimeji mushroom, green vegetable,
Ginger, carrot

Otsukuri

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

Second platter

Yakimono

Black cod with mushroom wasabi
Miso mayonnaise, edamame, pickled tomato,
Sweet potato, burdock kinpira

Nimono

Wild vegetable tofu wrapped in fried tofu,
Pumpkin, eggplant, carrot, sardine, okra, yuzu

Tempura

Shrimp, cutlass fish, shiitake mushrooms, paprika

Oshokuji

Simmered rice with mackerel, ikura,
Ooba leaf, nori seaweed
Miso soup and pickles

Dessert

Assorted fruits, honey jelly
Milk and sweet potato tofu with
Kinako powder, black syrup