

長月会席
Nagatsuki Kaiseki
4,700++

先付け

生湯葉 雲丹 くこの実 亀甲あん

突出し

鯖燻製 海老 長芋 ブナピー

トマト 吉野酢 キャビア

小吸物

萩真丈 マッシュルーム 青さ海苔

青味 柚香 人参

お造り

鮪 ぶり 鰯 甘海老 芽物

焼物 杉板焼き

銀鱈柚香焼 帆立バター焼き ばせり

丸十含ませ 茗荷子甘酢 銀杏松葉

煮物

鴨団子 ファグラ時部煮 里芋 椎茸 人参

山葵 おくら

天麩羅

ずわい蟹 海老 太刀魚 エリンギ 南瓜

アスパラ

お食事

紅葉鯛茶そば しめじ 三つ葉 柚子

お食後

フルーツ盛り合わせ

黒胡麻ムース 栗 抹茶ソース

Amuse

Fresh soy milk skin, sea urchin, Chinese wolfberry
and starchy soy

Starter

Smoked marinated mackerel, shrimp, mountain potato,
white shimeji mushroom, tomato,
caviar with starchy tosazu

Soup

Bush clover dumpling, mushroom, sea lettuce,
green vegetable, carrot, yuzu

Sashimi

Tuna, yellowtail, hose marcel and sweet shrimp

Wasabi

Grilled dish

Sugitayaki

Black cod with yuzu sauce, scallop with butter,
sweet potato, pickled myouga, ginko nuts

Simmered dish

Duck ball, foie gras, taro, shiitake mushroom,
carrot and okra, wasabi

Tempura

Snow crab, shrimp, cutlass fish, eringi mushroom,
pumpkin, asparagus

Noodles

Hot cha soba with momiji sea bream, shimeji mushroom,
honewort, yuzu

Dessert

Assorted fruits

Black sesame mousse, chestnuts and matcha sauce