

弥生会席

Yayoi Dinner Kaiseki

4,700++

先付け

胡麻豆腐 蒸し雲丹 オクラ 亀甲あん

突出し

蛸桜煮 海老 トマト 無花果 桜長芋甘酢

利休酢 蚕豆 ざくろ

小吸物 菜種仕立て

浅利真丈 花卉人参 蒼さのり 舞茸

柚香 桜花

お造り

鮪 平目 粒貝 鰯 甘海老

芽物 山葵

焼物

銀だら 帆立貝 蓮根 ブッキーニ

人参

海老ソース

煮物

烏賊焼売 南瓜 穂付筍

人参 茄子 蒟

桜海老あん 柚子

天麩羅

ずわい蟹 穴子 アスパラ 椎茸 丸十

藻塩 天出汁

お食事

春告魚 茶そば しめじ

三つ葉 柚子

お食後

フルーツ盛り合わせ

桜もち

Amuse

Sesame tofu, steamed uni,
Okra with starchy soy sauce

Starter

Simmered octopus, shrimp, tomato, fig,
Mountain potato, broad bean with
Sesame vinegar sauce, pomegranate

Soup

Asari clam dumpling, egg, custard,
Maitake mushroom, aosa seaweed,
Cherry blossom, yuzu

Sashimi

Tuna, Tuna belly, flounder, horse mackerel,
Sweet shrimp, sea snail, wasabi

Grilled dish

Black cod and scallop with shrimp sauce
Lotus root, zucchini, carrot

Simmered dish

Bamboo shoot, eggplant, squid dumpling,
Pumpkin, carrot, Fuki mountain vegetable with
Starchy sakura shrimp sauce, yuzu

Tempura

Snow crab, conger eel, shitake mushroom,
Asparagus, sweet potato

Rice dish

Hot cha soba noodle with spring herring,
Shimeji mushroom, mitsuba, yuzu

Dessert

Assorted fruit
Sakura mochi