## 匠会席

## Takumi Kaiseki

Japanese Kaiseki

## 造り

#### 鰹酒盗寿司 鮪と平目の薄造り

Salted bonito sushi, tuna and thin sliced flounder sashimi

#### 椀物

## 鱧と冬瓜 蓴菜椀

Water shield clear soup with conger eel and winter melon

#### 焼物

#### 和牛と丸茄子の葱味噌焼き

Grilled Wagyu and deep fried eggplant with leek miso sauce

#### 冷鉢

#### 雲丹と巻海老の土佐酢ジュレ掛け

Sea urchin, prawn and vegetables, 'Dashi' vinegar jelly

#### 蒸物

#### 鰻柳川鍋

Small hot pot with eel and egg

## 食事

## 季節の土鍋ご飯 赤出汁

Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

## 甘味

## メロン さくらんぼワインジュレ掛け 本日の和菓子

Melon and cherry with wine jelly, Japanese sweets

#### ¥18,000



## 十二颯会席 Junisoh Kaiseki

Japanese Kaiseki

造り

生雲丹と鮮魚の造り盛合わせ Sea urchin and assorted sashimi

## 椀物

**鮑と海老のスープ蒸し** Clear soup with abalone and prawn

## 焼物

黒毛和牛サーロインと旬野菜鉄板焼 Grilled Wagyu sirloin and seasonal vegetables

#### 揚物

## 甘鯛米粉揚げと旬野菜掻き揚げ

Deep fried sea bream and mixed seasonal vegetable tempura

## 食事

寿司五貫 赤出汁

5 kinds of sushi, miso soup

## 甘味

メロン さくらんぼワインジュレ掛け 本日の和菓子

Melon and cherry with wine jelly, Japanese sweets

## ¥25,000



# 昼会席

## Lunch Kaiseki

Japanese Kaiseki

前菜

旬菜盛り合わせ

Assorted seasonal appetizer

吸物

蛤真丈生のり椀

Seaweed soup with hard clam cake

造り

鰹焼霜造り

Seared bonito with herbs, ponzu jelly

焼物

太刀魚手綱焼 葱味噌ソース

Grilled sword fish with leek miso sauce

煮物

牛醤油糀煮込み

Stewed Wagyu with soy malt

食事

冷製山菜天蕎麦

Cold soba noodle with wild vegetable tempura

又は/or

季節土鍋ご飯 赤出汁 ¥2,700 / 一名様

For an additional +¥2,700 per person Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

マンゴーシャーベット

Mango sorbet

¥8,800