



懐石コース

Kaiseki

玉蜀黍豆腐

天使海老 オクラ 旨出汁

Sweet Corn Dumpling

blue shrimp, okra and dashi broth

兵庫産鰯酢ベ 胡瓜 トマトのジュレ 生姜 小玉葱おかき揚げ カスピ海産オシエトラキャヴィア添え

北海道産帆立と芽キャベツの梅マリネ 隠元のカシューナッツ和え 丸十梅尾煮

Seasonal Hassun

hyogo horse mackerel with cucumber and tomato gelee, pearl onion okakiage with caspian sea oscietra caviar

hokkaido scallop and brussels sprouts with ume sauce

string beans with cashews and sweet potato

伊豆産尾長鯛のお椀

ほうれん草 茗荷

Izu Ruby Snapper Owan

dashi broth, spinach and myoga ginger buds

北海道産雲丹を巻いた大分産真子鰈のお造り

二十日大根 揚げた黄花すずしろ 柚子胡椒の餡

Oita Flounder Sashimi

hokkaido sea urchin, radish, crispy arugula and yuzu pepper

千葉産太刀魚のずんだ焼き

有馬山椒のたれ

Chiba Cutlassfish

edamame coulis and arima sansho pepper

サンタバーバラ産鮑素麺

グリーンアスパラガス 鮑の肝ソース

Santa Barbara Abalone with Chilled Somen Noodle

green asparagus and abalone puree

低温ローストした薩摩和牛テンダーロイン 紫鈴味噌 胡麻の香り

茄子揚げ浸し 青唐辛子

Slow Roasted Satsuma Wagyu Tenderloin

kenzo estate "rindo" reduction with red miso, sesame seeds, poached eggplant and shishito chili

本日のすしシェフ厳選握り寿司 赤だし

Chef's Selection of Sushi

served with red miso soup

本日のデザート三種

Chef's Featured Desserts

\$225.00

service charge included