

OMAKASE KAISEKI

料理長おまかせ懐石

先付

毛蟹身出し
生雲丹 白海老 水茄子
長芋 順菜 醤油ゼリー 稲穂

APPETIZER

Hairy crab meat
fresh sea urchin, white sweet shrimp, eggplant
taro yam, water shield, soya sauce jelly
and rice ear

蒸し物

ホワイトアスパラ茶碗蒸し
蛤クリーム餡 胡椒

STEAMED

White asparagus steamed egg custard
clam cream sauce and pepper

造り

本日の鮮魚
四種盛合せ あしらひ

SASHIMI

Assorted 4 kinds of today's selection

八寸

鰻粽すし
蓬胡麻豆腐 生雲丹
カステラ玉子
蛍烏賊生姜煮
稚鮎唐揚げ
鮑唐揚げ
天豆塩茹で

DELICACIES

Eel sushi rolled with bamboo leaf
Yomogi and sesame tofu, sea urchin on top
Castella egg roll
Simmered firefly squid in ginger broth
Deep-fried sweet fish
Deep-fried abalone
Boiled seasonal broad bean

煮物

宮崎牛花山椒鍋
刻み野菜

HOT POT

Miyazaki Wagyu, Japanese fresh Sansho pepper
in mini hot pot

焼物

伊勢海老
白味噌ソース
彩り野菜

GRILLED

Live lobster
white miso sauce
and seasonal vegetables

食事

魚沼産コシヒカリ釜炊き
鯛胡麻衣和え 牛肉時雨煮 いくら
いくら 香の物 赤出し

RICE

Uonuma steamed rice in clay pot
marinated sea bream with sesame
simmered beef and salmon roe

デザート

日本フルーツ

DESSERT

Japanese fruits

サービス料を別途10%申し受け致します。Subject to 10% service 另加一服務費
Discounts are not applicable to this promotion