



## 懐石コース

### Kaiseki

牡蠣の茶碗蒸し 若芽餡  
Oyster Chawanmushi  
*egg custard, wakame seaweed*

法蓮草と舞茸の白和え 松の実 胡麻  
Maitake Mushroom and Spinach  
*pine nuts, tofu dressing and roasted sesame*

藁でスモークした鰹  
大豆をかきさせた濃い醤油で  
Straw Seared Salmon Sashimi  
*with housemade soy sauce*

ずわい蟹と帆立の進上 湯葉と三つ葉  
Snow Crab and Scallop Shinjo  
*Dashi broth with yuba and parsley*

鱈の杉板焼き  
Sawara Mackerel  
*grilled with Japanese cedar*

和牛のすき焼き  
または  
牛頬肉の煮込み  
Wagyu Sukiyaki  
*or*  
Stewed Beef Cheek

すしシェフ厳選  
すし三種 赤だし  
Chef's Selection Sushi  
*three pieces served with Red Miso Soup*

本日のデザート二種  
Chef's Featured Desserts

Prix Fixe 225  
*service included*



すし懐石コース

**Sushi Kaiseki**

法蓮草と舞茸の白和え 松の実 胡麻  
Maitake Mushroom and Spinach  
*pine nuts, tofu dressing and roasted sesame*

刺身  
Chef's Selection Sashimi

鱸の杉板焼き  
Sawara Mackerel  
*grilled with Japanese cedar*

鮪ねぎま串焼き  
Blue Fin Tuna  
*on skewer with scallions*

ずわい蟹と帆立の進上 湯葉と三つ葉  
Snow Crab and Scallop Shinjo  
*Dashi broth with yuba and parsley*

シェフ厳選すし  
Chef's Selection Sushi  
*eight pieces*

赤だし  
Red Miso Soup

本日のデザート二種  
Chef's Featured Desserts

Prix Fixe 225  
*service included*

Prix Fixe 225  
*service included*