

Kaiseki Miyabi \$65.00/ 6 course



Kaiseki Nishiki \$95.00/ 9 course



Seasonal Kaiseki Menu 「雅 “Miyabi” 」 \$ 65

「桃の節句」

1) 桃の節句(彩八寸)-Hassun(Seasonal Platter)

自家製唐墨と鑄込み烏賊
菱餅見立て蟹糝薯
左近桜の桜(長芋)
右近の橘玉子(煎り雲丹)
牡蠣のどて煮柚子風味
酒蒸し海老 梅麩煎餅
結び串に 杏子チーズと蒿苳薑味噌漬

2) お椀-Clear soup with clam

蛤吸 菜の花 桜花

<追加>握り寿司 3貫 +18

Additional 3pcs Nigiri sushi +18

3) 煮物-Simmered bamboo shoots with wakame-seaweed

若筍煮 若芽 新筍 蚕豆

4) 強肴-Shrimp tempura with rice cracker

海老香煎揚げ 獅子唐

5) 食事 Homemade soba buckwheat noodles

山菜そば(せいろ 又は 温)

Soba noodles with sansei-mountain vegetables

6) デザート Dessert Green tea or Vanilla ice cream topped

アイスクリーム(抹茶 or バニラ) with kinako and kuro-mitsu sauce

Seasonal Kaiseki Menu 「錦 “Nisiki” 」 \$ 95

「桃の節句」

- 1) 弥生(先付け)-Appetizer
寄せ若鶏 北寄貝 キウイソース 枸杞の実
- 2) 桃の節句(彩八寸)-Hassun(Seasonal Platter)
自家製唐墨と鑄込み烏賊 菱餅見立て蟹糝薯
左近桜の桜(長芋) 右近の橘玉子(煎り雲丹)
牡蠣のどて煮柚子風味 酒蒸し海老 梅麩煎餅
結び串に杏子チーズと萵苣薑味噌漬
- 3) お吸物-Clear soup with clam
蛤吸 菜の花 桜花
- 4) 旬鮮(お造り)-Sashimi 2 kind of the day
鮮魚盛り合わせ
- 5) 焼物-Grilled tai snapper or* 5) 銀鱈白味噌麴焼き +8
真鯛塩麴焼き 桜蓮根 花くらげ Grilled Black cod +8
ボンゴレ風若葉仕立て
- 6) 煮物-Simmered bamboo shoots or* 6) ロブスター白味噌煮 +15
若筍煮 若芽 新筍 蚕豆 Lobster/white miso +15
- 7) 強肴-Tempura fried minced shrimp wrapped with yuba-tofu skin
海老しんじょうの湯葉包み揚げ
- 8) 食事 Homemade soba buckwheat noodles or* 8) 握り寿司 3貫 +18
山菜蕎麦(せいろ 又は 温) 3pcs nigiri sushi
Soba noodles with sansei-mountain vegetables
- 9) デザート-Dessert tofu green tea tiramisu or fruits anmitsu
おから入り抹茶のティラミス or フルーツあんみつ