



懐石コース

Kaiseki

Cauliflower Chawanmushi
mitsuba, ginger, hokkaido snow crab-an

カリフラワーの玉子豆腐
三つ葉 生姜 北海道産ずわい蟹餡

Seasonal Hassun

Ehime bluefin tuna with miso vinegar sauce. Nagasaki barracuda nanban-zuke.

Hokkaido scallop, persimmon with peanuts.

Shiso leaves rolled angel shrimp, japanese yam with italian caviar. Lotus root dumpling with bottarga.

愛媛産本鮪のぬた 青葱 長崎産カマスの南蛮漬 北海道産帆立と柿のピーナッツ和え
天使海老と長芋の大葉巻き キャビア 揚げ蓮根餅 唐墨

Yamaguchi Tilefish Owan

signature dashi broth, estate grown turnip, maitake mushroom, spinach and yuzu

山口産赤甘鯛酒蒸しのお椀
蕪のすり流し 舞茸 法蓮草 柚子

Nagasaki Grouper Sashimi

napa cabbage, estate grown mizuna leaves and sesame ponzu sauce

長崎産クエのお造り
白菜 水菜 胡麻ポン酢

Simmered Mie Sawara Mackerel

estate grown chrysanthemum, burdock root

三重産トロ鯖煮付け
春菊 牛蒡

Wagyu Tendon and Japanese Taro Croquette

和牛すじ肉と里芋のコロッケ

A5 Wagyu Tenderloin Jibuni

shiitake mushroom, estate grown komatsuna spinach

A5 和牛テンダーロイン治部煮
椎茸 小松菜

Hokkaido Sea Urchin, Ikura and Chopped Mediterranean Bluefin Tuna Sushi Bowl

served with red miso soup

北海道産雲丹 イクラ 地中海産本鮪トロ叩き三味井 赤だし

Chef's Featured Desserts

本日のデザート三種

\$295.00

Service charge included

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness