



懐石コース

*Kaiseki*

石川産ずわい蟹 蕪菁寄せ

水菜 生姜酢

*Ishikawa Snow Crab*

*turnip, mizuna leaves and ginger infused rice vinegar*

宮城産鯖の酢 大根巻き 三つ葉 北海道産帆立と春菊 柿酢  
北海道産雲丹おかき揚げ 占地の鮫肝和え 地鶏と人参の松風

*Seasonal Hassun*

*miyagi mackerel with daikon and mitsuba parsley, hokkaido scallop with chrysanthemum cress and persimmon vinegar  
hokkaido sea urchin okakiage, shimeji mushrooms with monkfish puree and jidori chicken and carrot matsukaze*

千葉産金目鯛のお椀

舞茸 小松菜 柚子

*Chiba Golden Eye Snapper Owan*

*dashi broth, maitake mushrooms, komatsuna spinach and yuzu citrus*

鹿児島産矢柄のお造り

叩き長芋 ケンゾーエステイトで獲れた大葉 柚子胡椒餡

*Kagoshima Cornetfish Sashimi*

*kenzo estate oba leaves, japanese yam and yuzu pepper soy sauce*

長崎産黒鮭の柚庵焼き

ルッコラ 牛蒡のすり流し

*Grilled Nagasaki Sea Perch*

*arugula and burdock root coulis*

長崎産煮穴子と蓮根饅頭の蒸し物

山椒と甘辛い穴子のツメ

*Nagasaki Sea Eel and Lotus Root Dumpling*

*japanese sansho pepper with sweet & savory soy sauce*

薩摩和牛テンダーロイン 鉄焼き 紫鈴仕立て

ケンゾーエステイトで獲れた焼き葱と葱のソース カリフラワー

*Satsuma Wagyu Tenderloin Kuwayaki*

*kenzo estate green onion puree, cauliflower and kenzo estate "rindo" reduction*

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*