

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け 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 三重産トロ鰆煮付け 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丼 赤だし

Chefs 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