



懐石コース
Kaiseki

Ehime Seabream Shabu-Shabu
napa cabbage, shiitake mushrooms, shiso and grated daikon with ponzu

愛媛産真鯛しゃぶしゃぶ
白菜 椎茸 大葉 おろしポン酢

Seasonal Hassun
Simmered toyama firefly squid, cherry tomato. Hokkaido scallop, fennel with ume plum.
Japanese yam jelly, prosciutto and caviar. Short-neck clams with poached cabbage.

Strawberry with tofu-white sesame sauce, string beans,
富山産蛍烏賊時雨煮 ミニトマト 北海道産帆立とういきょうの梅和え
長芋羹 生ハム キャビア添え 浅利とキャベツのお浸し 苺の白和え 隠元

Aomori Greenling 'Karaage' Owan
signature dashi broth, sanriku wakame and myoga ginger

青森産鮎並唐揚げ
三陸産若布 茗荷

Mie Skipjack Tuna Sashimi
cucumbers, sesame, grated ginger and smoked soy sauce

三重産鰹のお造り
胡瓜 胡麻 生姜 燻製醤油餡

Rice Cracker Crusted Aomori Trout 'Okakiage'
chives, whole-grain mustard and egg yolk sauce

青森産本鱈おかき揚げ
チャイブ 粒マスタード 卵黄たれ

Simmered Nagasaki Sea Eel
potatoes, kale and shizuoka wasabi

長崎産煮穴子
じゃが芋 ケール 山葵

Grilled A5 Wagyu Tenderloin with Sansho Pepper
crispy lotus root chips and snap peas

和牛テンダーロイン 山椒照り焼き
蓮根煎餅 スナップエンドウ

Hokkaido Sea Urchin, Ikura and 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 三味井 赤だし

Chef's Featured Desserts
本日のデザート三種

\$295.00
Service charge included