

料理長特別会席

“Special Kaiseki”



先付
Chef's Speciality

白魚と新牛蒡のから揚げ
いさき 新蓮根 谷中生姜
そら豆 かぼすジュレ シブレット

お椀
Soup

清まし仕立て
さつき豆湯葉真丈 じゅん菜 木の芽

造り
Sashimi

本日のお刺身盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

組肴
Assorted Dish

すり流しホワイトアスパラガス
ちまき寿司
ふっこ新茶焼き
稚鮎霰揚げ
菖蒲百合根
辛子蓮根矢羽根

進肴
Simmered Dish

桜えび真丈 高野豆腐の博多煮
木の葉かぼちゃ モロッコいんげん

強肴
Grilled Dish

石焼き 酒盗餡
水蛸 姫竹 椎茸 青唐辛子

食事
Rice or Noodle

焼きおにぎり茶漬け または 信州蕎麦

デザート
Dessert

抹茶と水ようかんのガトー

食前酒
梅酒付き

¥13,000