

---

かご御膳  
*Set Menu "KAGO"*

---



先付  
*Chef's Speciality*

造り  
*Sashimi*

御膳(八寸/猪口/煮物/揚物/焼物)  
*Set (Pod Dish / Vinegar Dish / Simmered Dish / Fried Dish / Grilled Dish)*

食事  
*Rice*

デザート  
*Dessert*

---

¥7,500

とき  
季  
“Toki Kaiseki”

前 菜  
*Assorted Appetizer*

三色菱寄せ 春菜木の芽和え  
姫さざえ利久焼き 鯛手鞠寿司  
桜香チーズ寄せ 長芋サーモン博多 菜種

お 椀  
*Soup*

清まし仕立て  
茶巾蓬豆腐 鮎魚女  
花弁人参 針葱 筍 木の芽

造 り  
*Sashimi*

本日のお造り  
芽物いろいろ わさび

焼 物  
*Grilled Dish*

鱈の菜種焼き  
白魚唐揚げ 桜塩 桜蓮根

煮 物  
*Simmered Dish*

鯛とあさりのあおさ小鍋  
おぼろ昆布 青菜

合 肴  
*Fried Dish*

筍と鶏肉の味噌挟み揚げ  
山菜天婦羅

食 事  
*Rice*

ほっき貝飯 味噌椀 漬物

デザート  
*Dessert*

桜の羊羹

¥10,000

# 料理長特別会席

“Special Kaiseki”



食前酒  
梅酒付き

先付  
*Chef's Speciality*

そら豆うに衣和え  
殻盛り  
平貝 春菜づくし 土佐酢ジュレ 叩き木の芽

お椀  
*Soup*

清まし仕立て  
三色菱真丈 鍵蕨 花弁百合根 木の芽

造り  
*Sashimi*

本日の盛り合わせ  
芽物いろいろ わさび

組肴  
*Assorted Dish*

桜大根なます ホタルイカ酢味噌 鱈の菜種焼き  
白魚桜葉寿司 蛤ふき味噌焼き 鶯蓮根 筍鳴門

進肴  
*Simmered Dish*

穴子白和え蒸し  
菜の花 花弁百合根

強肴  
*Grilled Dish*

石焼き  
帆立貝 いか 酒盗鮓 椎茸 青唐辛子

食事  
*Rice*

ほっき貝飯 味噌椀 漬物

デザート  
*Dessert*

桜の上生菓子

¥13,000

# 石焼きステーキ会席

“Beef Steak Kaiseki”



食前酒  
梅酒付き

先付  
*Chef's Speciality*

そら豆うに衣和え  
殻盛り  
平貝 春菜づくし 土佐酢ジュレ 叩き木の芽

お椀  
*Soup*

清まし仕立て  
三色菱真丈 鍵蕨 花弁百合根 木の芽

造り  
*Sashimi*

本日の盛り合わせ  
芽物いろいろ わさび

組肴  
*Assorted Dish*

桜大根なます ほたるいか酢味噌 鰯の菜種焼き  
白魚の桜葉寿司 蛤のふき味噌焼き 鶯蓮根 筍鳴門

進肴  
*Simmered Dish*

穴子の白和え蒸し  
菜の花

強肴  
*Steak*

石焼き 国産牛サーロイン 100g  
にんにくだれ おろしほん酢 生野菜

食事  
*Rice or Noodle*

新潟県産こしひかり 味噌椀 漬物 または 信州そば

デザート  
*Dessert*

桜の上生菓子

¥17,000