
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 <i>Assorted Appetizer</i>	シルクスイートの白和え 蛇籠蓮根サーモン 稚鮎田楽 海老手毬寿司 枇杷玉子 鯛の竜田揚げ
お 椀 <i>Soup</i>	生姜豆腐 鱸葛焼き 素麺 青味 針葱
造 り <i>Sashimi</i>	本日の盛り合わせ 芽物いろいろ わさび
焼 物 <i>Grilled Dish</i>	穴子けんちん焼き そら豆おかき揚げ
進 肴 <i>Simmered Dish</i>	厚揚げ 白滝 新じゃが芋 牛肉甘辛煮 モロッコいんげん 山椒
合 肴 <i>Fried Dish</i>	鰻ざくときびなごの唐揚げ
食 事 <i>Rice</i>	あさり御飯 味噌椀 漬物
デザート <i>Dessert</i>	シルクスイートの羊羹

¥10,000

料理長特別会席
"Special Kaiseki"

南の宝箱
鹿児島



先付
Chef's Speciality

抹茶滝川豆腐 叩き長芋
わさび 針海苔
きびなごの南蛮漬け

前菜
Assorted Appetizer

シルクスweetの白和え 蛇籠蓮根サーモン
稚鮎田楽 海老手毬寿司 枇杷玉子 鯛の竜田揚げ

お椀
Soup

寄せとうもろこし
さつま雅葛煮 青菜

造り
Sashimi

鯉のたたき かんぱちの薄造り
柚子胡椒 芽物いろいろ わさび

進肴
Grilled Dish

尾長鯛と茄子 アスパラガス トマト
黒酢仕立て

煮物
Simmered Dish

黒豚の角煮
冬瓜 青味 針葱

食事
Rice

一口うなぎ飯

デザート
Dessert

あじさい仕立て上生菓子

¥13,000

石焼きステーキ会席

“Beef Steak Kaiseki”



先付 <i>Chef's Speciality</i>	抹茶滝川豆腐 叩き長芋 わさび 針海苔 きびなごの南蛮漬
前菜 <i>Assorted Appetizer</i>	シルクスイートの白和え 蛇籠蓮根サーモン 海老手毬寿司 枇杷玉子 鯛の竜田揚げ
お椀 <i>Soup</i>	寄せとうもろこし さつま雅葛煮 青菜
造り <i>Sashimi</i>	本日の盛り合わせ 芽物いろいろ わさび
進肴 <i>Grilled Dish</i>	尾長鯛と茄子 アスパラガス トマト 黒酢仕立て
強肴 <i>Steak</i>	石焼き 国産牛サーロイン 100g にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜
食事 <i>Rice or Noodle</i>	新潟県産こしひかり 味噌椀 漬物 または 茶そば
デザート <i>Dessert</i>	あじさい仕立て上生菓子

南の宝箱
鹿児島

【鹿児島県産和牛の石焼き】

追加料金にて変更いただけます

+1,000 (100g)

¥17,000