

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”

先付
Chef's Speciality

ホワイトコーンの摺り流し
焼きとうもろこし

前菜
Assorted Appetizer

焼き茄子 生湯葉
ゴーヤおほかた和え 穴子けんちん焼き
枝豆チーズ茶巾揚げ フルーツほおずき

お椀
Soup

おくら摺り流し
冬瓜葛寄せ 鶏射込み 針生姜

造り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

煮物
Simmered Dish

丸茄子のオランダ煮 鯿蒸し煮
海老 水玉南瓜 いんげん 針茗荷

合肴
Steak

鮪のほほ肉ステーキ
アスパラガス おろしぼん酢 ピリ辛トマトソース

食事
Rice

とうもろこし御飯
味噌椀 漬物

デザート
Dessert

杏子のパンナコッタ 梅のゼリー寄せ

¥10,000

料理長特別会席

“Special Kaiseki”



先付
Chef's Speciality

ホワイトコーンの摺り流し
焼きとうもろこし

前菜
Assorted Appetizer

朝顔盛り
焼き茄子 生湯葉 ぶどう白和え
ゴーヤおかか和え 穴子けんちん焼き
枝豆のかき揚げ 茗荷寿司
フルーツほおずき

お椀
Soup

薄葛仕立て
うに豆腐 海老 青菜

造り
Sashimi

氷室盛り 本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

焼物
Grilled Dish

鮎塩焼き
ほうじ茶燻し たで酢

進肴
Simmered Dish

鱧のしゃぶしゃぶ
水菜 若布 葱

合肴
Grilled Dish

丸茄子と牛肉の桑焼き
フォアグラソース

食事
Rice

とうもろこし御飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

夕涼みの上生菓子

¥13,000