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

¥7,800

季（とき）

"Toki Kaiseki"

先　付 *Chef's Speciality*	蓬豆腐　黒豆　三つ葉
お　椀 *Soup*	粕汁仕立て 寒鰤　人参　大根　蒟蒻　薄揚げ　葱　七味
造　り *Sashimi*	本日の盛り合わせ 芽物いろいろ　わさび
焼物八寸 *Assorted Dish*	鱈菜種焼き 人参カステラ きびなご天麩羅 ハトシロール 姫ささえ木の芽田楽 いぶりがっこチーズ博多 お多福豆 梅花吟醸熨斗梅
煮　物 *Simmered Dish*	風呂吹き大根　唐辛子味噌 合鴨　人参　椎茸　青味
揚　物 *Fried Dish*	福袋揚げ 雲子　ゆり根　椎茸 白魚磯辺揚げ　煎り出汁　紅葉おろし
食　事 *Rice*	豆御飯　しじみ汁　漬物
デザート *Dessert*	長崎県産みかんゼリー 杏仁豆腐

¥10,000

料理長特別会席

"Special Kaiseki"







先　付 *Chef's Speciality*	車海老　ミル貝　菜の花の白和え ふぐの煮凝り　輪切り柑橘　煎りからすみ　大根つま
お　椀 *Soup*	焼きふぐの土瓶蒸し 酢橘
造　り *Sashimi*	本日の盛り合わせ 芽物いろいろ　わさび
組　肴 *Assorted Dish*	きびなご天麩羅　人参カステラ ハトシロール　鶏松風枇杷玉子のせ お多福豆　梅花吟醸熨斗梅
進　肴 *Hot Pot*	クエ鍋 あごつみれ　白菜　椎茸 ぽん酢　紅葉おろし　青菜
合　肴 *Grilled Dish*	諫美豚の醤油麹焼き 風呂吹き大根添え
食　事 *Noodle*	五島うどん
デザート *Dessert*	うぐいすの上生菓子

¥13,000

花むさし会席

"Hanamusashi Kaiseki"





先　付 *Chef's Speciality*	車海老　ミル貝　菜の花の白和え ふぐの煮凝り　輪切り柑橘　煎りからすみ　大根つま
お　椀 *Soup*	焼きふぐの土瓶蒸し 酢橘
造　り *Sashimi*	本日の盛り合わせ 芽物いろいろ　わさび
組　肴 *Assorted Dish*	きびなご天麩羅　人参カステラ ハトシロール　鶏松風枇杷玉子のせ お多福豆　梅花吟醸熨斗梅
強　肴 *Simmered Dish or Steak*	イセエビの具足煮 または 石焼き国産牛サーロイン にんにくだれ　おろしぽん酢　生野菜
食　事 *Sushi*	握り寿司三種　細巻き　味噌椀
デザート *Dessert*	うぐいすの上生菓子

¥17,000