

とき
季
“Toki Kaiseki”

先 付
Chef's Speciality

柚子胡麻豆腐

前 菜
Assorted Appetizer

鰯蕪挟み昆布×
酢橘釜いくら
合鴨葱巻き
ふぐの煮凝り
银杏餅 からすみ
慈姑カステラ

お 椀
Soup

清まし仕立て
鶏蓮根餅 軸三つ葉 蓮根煎餅 一文字人参 刻み柚子

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

進 肴
Simmered Dish

穴子の白和え蒸し
わさび 青味

合 肴
Fried Dish

蟹真丈東寺揚げ 雲子黄金揚げ
酢橘 煎りだし 藻塩

食 事
Rice

蒨しらす御飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

麴甘酒のガトー 柚子のジュリエンヌ

¥10,000