

とき
季
“Toki Kaiseki”

先付
Chef's Speciality

柚子胡麻豆腐

前菜
Assorted Appetizer

鯖蕪挟み昆布〆
酢橘金いくら
合鴨葱巻き
ふぐの煮凝り
銀杏餅 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 蓼根煎餅 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

露しらす御飯 味噌椀 潬物

デザート
Dessert

麹甘酒のガトーユ 柚子のジュリエンヌ

¥10,000