

コース

Course

特選 夏下冬上コース ¥13,200

Full course "Special Selection Kakatojo"

まぐろの鮭サンドイッチ

Tuna Sushi Sandwich

穂先筍とうるいのスープ

Freshwater clam soup

季節の豆皿盛り

Seasonal Small Plates

白魚と空豆の天婦羅 / 合鴨ロース煮 /

菜の花と桜海老の生姜浸し / ごとみとホタルイカの胡麻和え /

メヒカリと新玉ねぎ南蛮 / ホワイトアスパラと露味噌

Icefish and fava beans tempura /

Braised duck loin with pickled apples /

Rapeseed blossom and Sakura shrimp simmered with ginger /

Ostrich fern and firefly squid with sesame dressing /

Greeneye fish with new onion in vinegar tartar sauce /

White asparagus with Japanese miso sauce

仕立て刺身二点盛り

Two-Piece Sashimi Platter

初鰹 行者大蒜漬け / 春子鯛 昆布締め

Season's first bonito with pickled alpine leeks / Kelp cured Baby Sea Bream

鉄板焼き 筍餃子

Teppanyaki Bamboo shoot dumpling

鮭 三貫

Sushi 3kinds

海老真丈と春キャベツ

Shrimp ball with cabbage and soy milk skin in thickened soy based sauce

太田牛 ヒレステーキ

Ota beef fillet steak

ズワイガニといくらと空豆の土鍋

Japanese clay pot rice with Snow crab, salmon roe and fava beans

赤出汁

Miso soup

水羊羹 または 和紅茶アイスクリーム または 甘夏シャーベット

Water-based sweet bean jelly or Japanese black tea ice cream or Japanese summer orange sorbet

夏下冬上コース ¥8,800

Full course "Kakatojo"

ショートコース ¥6,600

Short course

ショートコースはメイン・食事・甘味を含みません。

This course does not include the main dish, last dish, dessert.

まぐろの鮭サンドイッチ

Tuna Sushi Sandwich

穂先筍とうるいのスープ

Freshwater clam soup

季節の豆皿盛り

Seasonal Small Plates

白魚と空豆の天婦羅 / 合鴨ロース煮 /

菜の花と桜海老の生姜浸し / ごとみとホタルイカの胡麻和え /

メヒカリと新玉ねぎ南蛮 / ホワイトアスパラと露味噌

Icefish and fava beans tempura /

Braised duck loin with pickled apples /

Rapeseed blossom and Sakura shrimp simmered with ginger /

Ostrich fern and firefly squid with sesame dressing /

Greeneye fish with new onion in vinegar tartar sauce /

White asparagus with Japanese miso sauce

仕立て刺身二点盛り

Two-Piece Sashimi Platter

初鰹 行者大蒜漬け / 春子鯛 昆布締め

Season's first bonito with pickled alpine leeks / Kelp cured Baby Sea Bream

鉄板焼き 筍餃子

Teppanyaki Bamboo shoot dumpling

鮭 三貫

Sushi 3kinds

海老真丈と春キャベツ

Shrimp ball with cabbage and soy milk skin in thickened soy based sauce

太田牛イチボ50g(塩・わさび醤油)

または 和牛ハンバーグ120g(赤ワインと赤味噌のソース)

または 太田牛ヒレ50g(追加料金¥1,500)

Ota beef sirloin 50g (Salt & Wasabi soy sauce) or

Wagyu beef hamburger steak 120g (Red wine and Red miso sauce) or

Ota beef fillet 50g (Additional charge ¥1,500)

レモンの冷やし麺 または キーマカレー

Chilled lemon noodles or Keema curry

水羊羹 または 甘夏シャーベット

Water-based sweet bean jelly or Japanese summer orange sorbet

Please note that the table charge is already included in the price of this course menu.