

コース

Course

特選 夏下冬上コース ¥13,200

Full course "Special Selection Kakatojo"

まぐろの鮪サンドイッチ

Tuna Sushi Sandwich

じゅんさいとトマトのスープ

Water shield with Tomato 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 / 水茄子と海ぶどうの梅和え / ヤングコーンとスナップエンドウと蛸烏賊の胡麻酢和え / 稚鮎と新玉ねぎ南蛮 / つる紫と桜海老の生姜浸し

Icefish and fava beans tempura / Braised duck loin with pickled apples / Water Eggplant and Sea Grapes with Plum Dressing / Young Corn, Snap peas and Firefly Squid with Sesame Sauce / Young Sweetfish with New Onion in Vinegar Sauce / Malabar Spinach and Sakura Shrimp in Ginger Broth

仕立て刺身二点盛り

Two-Piece Sashimi Platter

鰹 おろしポン酢 / 真鮭 胡麻醤油

Bonito with Grated Radish and Ponzu / Horse Mackerel with Sesame Soy Sauce

鉄板焼き 筍餃子

Teppanyaki Bamboo shoot dumpling

鮪 三貫

Sushi 3kinds

海老真丈と賀茂茄子

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

太田牛 ヒレスステーキ

Ota beef fillet steak

土鍋ごはん

Japanese clay pot rice

ズワイガニといくらと空豆 または 釜揚げしらすと筍と唐墨

Snow crab, salmon roe and fava beans or Whitebait and bamboo shoot

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.

まぐろの鮪サンドイッチ

Tuna Sushi Sandwich

じゅんさいとトマトのスープ

Water shield with Tomato 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 / 水茄子と海ぶどうの梅和え / ヤングコーンとスナップエンドウと蛸烏賊の胡麻酢和え / 稚鮎と新玉ねぎ南蛮 / つる紫と桜海老の生姜浸し

Icefish and fava beans tempura / Braised duck loin with pickled apples / Water Eggplant and Sea Grapes with Plum Dressing / Young Corn, Snap peas and Firefly Squid with Sesame Sauce / Young Sweetfish with New Onion in Vinegar Sauce / Malabar Spinach and Sakura Shrimp in Ginger Broth

仕立て刺身二点盛り

Two-Piece Sashimi Platter

鰹 おろしポン酢 / 真鮭 胡麻醤油

Bonito with Grated Radish and Ponzu / Horse Mackerel with Sesame Soy Sauce

鉄板焼き 筍餃子

Teppanyaki Bamboo shoot dumpling

鮪 三貫

Sushi 3kinds

海老真丈と賀茂茄子

Shrimp ball with Eggplant 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

または 塩トマト氷の冷やし麺 (追加料金¥400)

Chilled Somen Noodles with Lemon or Keema curry or

Chilled Somen Noodles with Salt Tomato (additional charge ¥400)

水羊羹 または 甘夏シャーベット

または 和三盆プリン(追加料金¥300)

Water-based sweet bean jelly or Japanese summer orange sorbet or Wasanbon Sugar Pudding (additional charge ¥300)

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