

# April Kaiseki 4/12/08

# April Kaiseki 4/6

## Appetizer

前菜

ほたる烏賊酢味噌、白魚飛子和;  
鯛南蛮漬け、隠元胡麻和え  
磯サザエ、法連草お浸し

Squid Miso Sauce Srauco  
Tai Snapper Bush Bean  
Saxae Shell Spinach

## Sashimi

Tuna, Barracuda Yellowtail 刺身

鮪、焼き鯖、はまち

## Broiled Dish

Ahou Snapper Miso Flavour  
Baked Egg Henyaku 焼き物

あこう鯛西京焼き、織部玉子  
蒟蒻唐煮

## Fried Dish

揚げ物

泉鯛海老はさみ揚げ、  
蓮根二見揚げ、舞茸天ぷら

Stuffed Tilapia,  
Stuffed Lotus Root Mushroom

## Seasoned Dish

煮物

蕪鰻鑄込み、竹の子、里芋、  
若布

Stuffed Turnip with Eel  
Bamboo Shoot Yam  
Wakame

## Rice

Umagi Rice

食事

鰻炊き込みご飯

## Desserts

Strawberry Mousse

デザート

イチゴムース・ヨーグルトソース

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

## Appetizer

お通し

Edamame Cheese,  
Salmon Daikon,  
Bamboo Shoot  
Squid, Chicken Ball

枝豆チーズ、鮭砵巻き  
竹の子土佐煮。海老味噌漬け、  
烏賊明太あえ、鳥里芋団子

## Sashimi

Yellow Tail

刺身

はまちうす作り、ボン酢

## Broiled Dish

Cats Eye

焼き物

きんき若狭焼き、ひめかわ真砂和え

## Fried Dish

Fried Shinjo

揚げ物

海老新文替り揚げ、

## Cooked Dish

Red Snapper

煮物

鯛桜蒸銀あん

## Noodle

Inaniwa Udon Noodle

食事

稲庭うどん

## Desserts

Kiwi Fruit Wine Compote

デザート

キウイフルーツワイン煮

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

