

Kaiseki Course for Ms. Cecilia 8/12/07

Appetizer お通し
Cold Egg 温泉卵

Appetizer 前菜
野菜ゼリー寄、マッシュルーム
ヨーグルトソース

Vegetable Jerry, Mushroom, Yogurt sauce

Sashimi 刺身
Tuna, Sole まぐろ、ひらめ

Broiled Dish 焼き物

Rock Cod
Roast Duck, Chicken ロックコッド、合鴨ロース、鳥市松
丸十レモン煮

Fried Dish 揚げ物

Ayu Tempura, Megochi Tempura 鮎天ぶら、めごち天ぶら
Lotus Root, Bush Bean レンコン、隠元

Cooked Dish 煮物
Unagi Hot Pot うなぎ柳川鍋

うなぎ柳川鍋

Noodle 食事

Inaniwa Udon Noodle
Sesame sauce

稲庭うどん、胡麻だれ

Dessert ザート

Ice Cream Anmitus wi Stratama アイスクリーム餡蜜、白玉

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



Kaiseki Course for Mrs. Sasaki 8/21/07

Appetizer お通し
Asparagus, Eggplant アスパラ豆腐 七味マヨネーズ、
茄子水晶寄せ、蟹博多押し
Crab

Sashimi 刺身
Tuna, Yellowtail & Octopus 鮪、はまち貝割れ巻き、蛸

Broiled Dish 焼き物

Red Snapper
Konnyaku, Jerry 鯛けんちん焼き、
はじかみ、蒟蒻辛煮

Fried Dish 揚げ物

Crab 蟹代わり揚げ、隠元豆
Bush Bean

Cooked Dish 煮物

Turnip & Unagi, Yam,
Pumpkin, Carrot & Okura

蕪うなぎ射こみ、木の葉南瓜
里芋白煮、人参、オクラ

Noodle 食事

Inaniwa Udon Noodle

稲庭うどん

Dessert ザート

Stratama Ice Cream 白玉アイスぜんざい
with Red Bean Sauce

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

