

December Kaiseki 12/15

Appetizer

Persimmon & Radhis,
Sazae Shell, Squid,
Sanma Mackerel, Spinach

前菜

柿膾、さざえ磯和え、烏賊紅葉和
安肝酢味噌掛け、秋刀魚山椒
ほうれん草お浸し

Sashimi

Tuna, Sole, Sea Urchin

刺身

まぐろ、平目、生うに

Broiled Dish

King Crab & Black Cod Miso Flavor

焼き物

焼き蟹、銀だら西京漬け

Fried Dish

Shrimp, Lotus Roots,
Shiitake Mushroom, Asparagus

揚げ物

海老蓑揚げ、蓮根双身揚げ
椎茸、アスパラ

Seasoned Dish

Seasoned Pork, Daikon,
Yam, Carrot

煮物

豚角煮、大根、
里芋、人参

Rice

Matsutake Rice, Miso Soup

食事

松茸ご飯、味噌汁 香の物

Desserts

Shiratama Fenzai

デザート

白玉ぜんざい

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



December Kaiseki 12/28

Appetizer

Housemade Smoked Salmon Salad

お通し

自家製スモークサーモンサラダ

Appetizer

Monk Fish & Monk Fish liver,
Persimmon & Radhis,

前菜

アンコウ友和え、
柿膾、海老百合根白和え

Shrimp & Lily roots

Sashimi

Tuna, Yellow Tail, Squid

刺身

まぐろ、はまち、いか

Broiled Dish

King Crab & Black Cod

焼き物

ほうろく焼き: キングクラブ、銀だら

Fried Dish

Fried Kisu Fish, Shinyo Bread

揚げ物

きすあられ揚げ、パン新丈

Cooked Dish

Steamed Salmon with Soba Noodle

煮物

鮭信州蒸

Rice

Wrapped Sushi Rice, Miso Soup

食事

茶巾寿司、味噌汁 香の物

Desserts

Fruits Mousse

デザート

フルーツムース

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

