

February Kaiseki 2/06



Appetizer お通し
 Cucumber & Jerry Fish
 Yellow Leek, Yam Stem
 Gizzard

胡瓜海月和え、黄蕪お浸し
 芋茎白和え、砂肝ソース蒸

Sashimi 刺身 まぐろ、平目、はまち
 Tuna, Halibut, Yellow Tail



Broiled Dish 焼き物 鱈菜の花焼き、隠元豆芥子和え
 Barracuda, Bush Bean,
 Bamboo Shoot
 竹の子土佐煮

Fried Dish 揚げ物 鮎鱈唐揚げ、肝ポン酢
 Fried Monk Fish,
 Liver Ponzu Sauce

Cooked Dish 煮物 甘鯛蕪蒸銀鰯掛け
 Amadai Snapper & Turnip

Rice 食事 鮭焼きおにぎり茶漬け
 Salmon Onigiri Ochazuke

Desserts デザート 抹茶豆乳パバロア
 Soy Milk Mousse Green Tea Flavour

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



February Kaiseki 2/7/08

Appetizer お通し 菜の花芥子和え
 Celery Mustard Sauce

Appetizer 前菜 せり胡麻和え、アスパラ鮭巻き、
 さざえ数の子、蓮根金平
 鶏団子、帆立ベーコン巻き

Water Parsnip, Asparagus & Salmon
 Sazae Shell, Lotus Root
 Chicken Ball, Scallop & Bacon

Sashimi 刺身 鮪、甘海老、はまち
 Tuna, Amaebi Shrimp, Yellowtail

Broiled Dish 焼き物 ぎんだら若草焼き、竹の子

Black Cod Bamboo Shoots

Fried Dish 揚げ物 鱈代り揚げ
 Aji Mackerel

Seasoned Dish 煮物 蟹ちり一人鍋
 白菜、豆腐、葱、椎茸
 King Crab Hot Pot
 Nappa, Tofu, G. Onion, Mushroom

Rice 食事 五目炊き込みご飯
 Mix Rice

Desserts デザート クリーム餡蜜
 Ice Cream Mitsunuma

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

