

February Kaiseki 2/15/08

February Kaiseki 2/16

Appetizer 前菜
 Sanma Mackerel, Nanchana Green
 3 Color Egg, Sole Egg
 Yam Sesame Sauce, Lotus Root
 秋刀魚山椒煮、菜の花、
 玉子三色蒸、鱒卵時雨煮
 里芋胡麻掛け、蓮根金平

Sashimi 刺身
 Tuna, Amaebi Shrimp
 鮪、甘海老

Broiled Dish 焼き物
 Grilled Fresh Oyster in Shell
 Black Cod
 焼き牡蠣、ぎんだら西京焼き、山桃

Fried Dish 揚げ物
 Fried Sole, Sole Style
 Shrimp Asparagus
 鱒磯辺揚げ、海老蓑揚げ
 アスパラ

Seasoned Dish 煮物
 Chicken & Nappa Roll
 Daikon & Wakame
 鶏ひき肉白菜巻き
 新竹の子、大根、若布

Rice 食事
 Inaniwa Udon Noodle
 稲庭うどん

Desserts デザート
 Cherimoya & Orange
 チェリモヤ、オレンジ

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



Appetizer お通し
 Mizuna & Crab,
 Bamboo & Squid
 Jerry Fish Sesame Flavor
 水菜蟹お浸し、竹の子烏賊木の芽和え
 海月胡麻和え

Sashimi 刺身
 Tuna, Bonito, Yellow Tail
 まぐろ、初鰹、はまち

Broiled Dish 焼き物
 Black Cod, Crab, Baked Egg
 Salmon, Konnyaku
 銀だら菜の花見立て、蟹若草焼き
 玉子甲州焼き、蒟蒻辛煮、
 鮭佃巻き

Fried Dish 揚げ物
 Fried Asparagus & Shrimp, エリンギ二見揚げ、蓮根
 King Oyster Mushroom
 Lotus Root
 アスパラ海老磯辺揚げ、
 エリンギ二見揚げ、蓮根

Cooked Dish 煮物
 Daikon Radish, Bamboo Shoot
 Pumpkin
 大根印籠蒸、竹の子、南瓜

Noodle 食事
 Inaniwa Udon Noodle
 稲庭うどん

Desserts デザート
 Ice Cream Banana Sauce
 アイスクリームバナナソース

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

