

January Kaiseki 1/20/08

Appetizer Spinach お通し ほうれん草お浸し

Appetizer 前菜 海月胡瓜和え、鮭辛煮、蓮根金平、鶏市松巻き、鮪磯辺巻き、磯さざえ

Jerry Fish, Cucumber, Salmon Lotus root, Chicken Roll, Tuna Roll, Shell Fish.

Sashimi 刺身 まぐろ、鯛、はまち
Tuna, Tai Snapper, Yellowtail.

Broiled Dish 焼き物 焼き蟹、ぎんだら西京焼き、おたふく豆、カリフラワー、山桃

King Crab & Black Cod Bean Cali. flower

Fried Dish 揚げ物 海老アスパラ巻き、泉鯛双身揚げ

Shrimp & Asparagus. Stuffed Snapper with Shrimp

Seasoned Dish 煮物 飛龍頭、竹の子、南瓜、鶏団子、若布

Ganmedaki, New Bamboo Shoot Pumpkin Chicken Wakame

Rice 食事 稲庭うどん

Inaniva Udon Noodle

Desserts デザート 白玉アイスぜんざい

Icecream Shiratama Zenzai

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



January Kaiseki 1/05

Appetizer Spinach, Komochi, Konbu お通し ほうれん草お浸し、子持ち昆布

Appetizer 前菜 鶏松風、あんきもボン酢、秋刀魚山椒煮、磯さざえ、鮑蒸煮、蒟蒻辛煮

Chicken Monk Fish Liver, Spanish Mackerel, Abalone, Konyaku

Sashimi 刺身 まぐろ、はまち、平目
Tuna, Yellowtail, Sole

Broiled Dish 焼き物 キングクラブ、レモン、えび塩焼き、カリフラワー、山桃

King Crab & Shrimp, Califlower Lemon

Fried Dish 揚げ物 鱈唐揚げ、ブロッコリー

Paracuda Broccoli

Cooked Dish 煮物 鯛ちり蒸:豆腐葱、椎茸、ボン酢

Steamed Red Snapper.

Rice 食事 稲庭うどん

Inaniva Udon Noodle

Desserts デザート 白玉アイスぜんざい

Icecream Shiratama Zenzai

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

