

Kaiseki Course 07 18 08

Mr. Nagai Kaiseki Course

Appetizer お通し

Eel Sushi, Eggplant

Chicken Matsukaze

Seaweed Salad, Tuna

Lotus Root

Sashimi 刺身

Tuna, Tai Snapper Kawashimo

鰻押し寿司、茄子オランダ煮、
鶏松風、海藻サラダ、鮪酢味噌
蓮根明太和え

Broiled Dish 焼き物

*Black Cod, Miso Flavor
Baked Egg*

Beef Asparagus Roll

Walnut, Cauliflower

Fried Dish 揚げ物

Black Cod with Shrimp

Shrimp Kancho

Broccoli

銀だら西京焼き、卵焼き
牛肉アスパラ巻き、胡桃、
カリフラワー

Seasoned Dish 煮物

Black Pork with Potato Sauce

Yam, Pumpkin Bamboo Shoot

黒豚角煮ポテトあん、
里芋、筍、南瓜

Noodle 食事

Inaniwa Udon Noodle

稲庭うどん

Dessert デザート

*Soy Milk Pudding w
Strawberry Sauce*

Fruits

豆乳ババロア イチゴソース、
フルーツ

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



Appetizer お通し

*Yoro Tofu &
Fresh Sea Urchin,*

Yam Stem Sesame Sauce

養老豆腐生うに、芋茎胡麻かけ、しめ鯖

Sashimi 刺身

Tuna, Sole, Octopus

まぐろ、平目、蛸

Broiled Dish 焼き物

Barraconda,

Duck & Eel Sushi

かますけんちん焼き 空豆、合鴨
うなぎ押し寿司

Fried Dish 揚げ物

Fried Ayu,

Green Tea Salt

鮎から揚げ 抹茶塩

Cooked Dish 煮物

Wax Gourd, Turnip, Shrimp Ball

Okra, Crab Sauce

冬瓜、カブ、海老団子
オクラ、蟹あんかけ

Noodle 食事

Inaniwa Udon Noodle

稲庭うどん

Dessert デザート

Mochi Ice Cream

もちアイス

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

