

April Kaiseki 6/05/08

Appetizer 前菜
 Sea Uchirin Okra Meshaku
 Salmon Squid Spinach
 Lotus Root Tomato Tofu

海菜豆腐、オクラ、メカブ
 鮭砵巻き、烏賊飛び子和え
 寄せトマト、豆鮭唐揚げ
 蓮根金平、法連草お浸し

Sashimi
 Tuna, Tai 刺身 鮪、鯛

Broiled Dish
 Black Cod Duck 焼き物
 Baked Egg, Cauliflower

銀だら西京焼き、石垣玉子
 カリフラワー甘酢漬け

Fried Dish 揚げ物
 Rock Cod Stuffed Shrimp
 Shiitake Mushroom, Asparagus

ロックコッド海老はさみ揚げ、
 椎茸、アスパラガス

Seasoned Dish 煮物
 Pork seasoned Potato
 Spinach

豚角煮、ポテト餡
 ほうれん草

Rice 食事
 Salmon Mix Rice

鮭炊き込みご飯

Desserts デザート
 Soy Milk Pudding

豆乳パバロア

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



Father's Day Kaiseki June 15

Appetizer 前菜
 Japanese Beef Salad
 Sea Uchirin Tofu
 Eggplant Sesame Sauce

牛肉サラダ、うに玉子豆腐、
 茄子胡麻掛け

Sashimi
 Tuna Habitat & Yellowtail 刺身 鮪、ひらめ、はまち

Broiled Dish 焼き物
 Black Cod, Baked Egg
 Cauliflower

銀だら西京焼き、鰻卵焼き
 鶏松風、秋刀魚辛煮、
 カリフラワー甘酢

Fried Dish 揚げ物
 Tai Snapper
 Asparagus & Shiitake Mushroom

鯛から揚げ、アスパラガス、
 しめじ

Seasoned Dish 煮物
 Black Pork Potato Sauce
 Spinach & Daikon

豚角煮ポテト餡、ほうれん草
 大根

Noodle 食事
 Inaniwa Udon Noodle 稲庭うどん

Desserts デザート
 Strawberry Sorbet 自家製苺シャーベット

Chef: Eiji Nakakita 中北英司