

April Kaiseki 6/05/08

Appetizer

Sea Urchin Oka Mekabu
Salmon, Squid Spinach
Lotus Root Tomato Tofu

前菜

海胆豆腐、オクラ、メカブ
鮭砧巻き、烏賊飛び子和え
寄せトマト、豆鱈唐揚げ
蓮根金平、法連草お浸し

Sashimi

Tuna, Tai

刺身 鮪、鯛

Broiled Dish

Black Cod Duck 烤物
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

ロックユッド海老はさみ揚げ、
椎茸、アスパラガス

Seasoned Dish 煮物

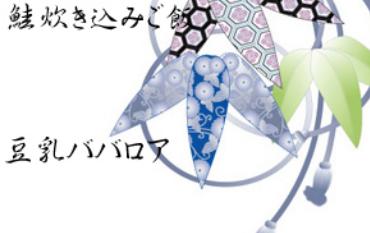
Pork seasoned Potato
Spinach

豚角煮、ポテト餡
ほうれん草

Rice 食事

Salmon Mix Rice

食事



鮭炊き込みご飯
豆乳ババロア

Desserts デザート

Soy Milk Pudding

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

Father's Day Kaiseki June 15

Appetizer

Japanese Beef Salad

Sea Urchin Tofu

Eggplant Sesame Sauce

前菜

牛肉サラダ、うに玉子豆腐、
茄子胡麻掛け

Sashimi

Tuna Halibut & Yellowtail

刺身 鮪、ひらめ、はまち

Broiled Dish

Black Cod, Baked Egg
Cauliflower

焼き物

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

Tai Snapper
Asparagus & Shimeji Mushroom

揚げ物 鯛から揚げ、アスパラガス、
しめじ

Seasoned Dish

Black Pork Potato Sauce
Spinach & Daikon

煮物 豚角煮ポテト餡、ほうれん草
大根

Noodle

Inaniwa Udon Noodle

食事 稲庭うどん

Desserts

Strawberry Sorbet

デザート 自家製苺シャーベット

Chef: Eiji Nakakita 中北英司