

February Kaiseki 3/21/08

Appetizer

前菜

Octopus, Tuna, Yam Shoot
Lotus Root,
Crab & Cucumber

飯たこ桜煮、鮎酢味噌
里芋胡麻掛け、烏賊胡麻和え
蓮根金平、蟹キューリ

Sashimi

Tuna, Hanpachi
Amachi Shrimp

刺身 鮎、かんぱち、甘海老

Broiled Dish

Black Cod, Roast Duck,
Crab Egg, Yamamoto

焼き物

ぎんだら西京焼き、合鴨ロース、
織部豆腐、山桃

Fried Dish

揚げ物

Shrimp, Stuffed Tai Snapper,
Asparagus

海老蓑揚げ、鯛海老射込み揚げ
アスパラ

Seasoned Dish

煮物

Steamed Turnip Cup,
Gammedoko,
Bamboo Shoot

蕪印籠蒸、飛龍頭、竹の子
銀餡

Rice

Unagi Rice

食事

鰻炊き込みご飯

Desserts

Strawberry Mousse

デザート

イチゴムース

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

March Kaiseki Course for Mr. Wu 3/31

Appetizer お通し

Green Vegetable Mustard Sauce 菜の花芥子和え

Appetizer 前菜

蟹袂紗焼き、うなぎ押し寿司、鶏松風、鰯南蛮漬け
海月酢、飯蛸、豆胡麻マヨネーズ

Baked Crab, Eel Sushi, Baked Chicken Matsukaze, Marinated Fried Sardine
Tellyfish Salad, Octopus, Bean Sesame Mayonnaise

Sashimi 刺身

Tuna, Red Snapper, Yellow Tail まぐろ、鯛、はまち

Broiled Dish 焼き物

Butterfish, Cauliflower

ぎんだら若草焼き、カリフラワー甘酢漬け

Fried Dish 揚げ物

Shrimp Shinjo,
Fried Shrimp

海老新丈 海老あられ揚げ

Cooked Dish 煮物

Pumpkin, Bamboo Shoot,
Yam Sesame Flavor
Chicken Ball, Plum Carrot

ひろす、南瓜、竹の子、
長いも胡麻煮、鶏団子、梅人参

Noodle 食事

Inaniwa Udon Noodle Soup with Duck 稲庭うどん 合鴨

Dessert デザート

Ice Cream Zenzai

アイスクリームぜんざい

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

