

# Mother's Day Kaiseki

## Appetizer

前菜

Squid & Smelt Egg Suxae

Tuna Misc Vinegar

Black Cod Lotus Roots

Spinach

## Sashimi

Tuna & Tai Snapper

刺身

鮭、鯛

## Broiled Dish

焼き物

Black Cod Roast Duck

Baked Egg, Cauliflower

銀だら西京焼き、合鴨ロース  
玉子焼き、カリフラワー甘酢

## Refreshment

箸休め

牛肉サラダ(大根、人参、アスパラ  
トマト、貝割)

Beef Salad (Beef, Daikon, Carrot,  
Asparagus, Tomato, Hairware)

## Fried Dish

揚げ物

Tai Cheek

Stuffed Eggplant w/ Shrimp

桜鯛カマ唐揚げ、茄子海老鉄揚  
アスパラガス、しめじ

## Seasoned Dish

煮物

Ganmodoki, Scallops, Daikon

Bamboo Shoot, Pumpkin

飛龍頭、帆立、  
竹の子、大根、南瓜

## Rice

食事

Salmon Mix Rice

鮭炊き込みご飯

## Desserts

デザート

Strawberry Mousse

イチゴムース

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



# May Kaiseki Course

## Appetizer お通し

Hot Spring Egg (Half Cooked Egg) 温泉玉子し、ソーメンオクラ

Okura Noodle

## Appetizer 前菜

鱈砵巻き酢味噌かけ、鶏松風、枝豆チーズ  
寄せトマト、蓮根小倉煮

Aji Mackerel, Chicken Matsukaze, Edamame Cheese

Tomato Jelly, Lotus root red bean flavor

## Sashimi 刺身

Tuna, Red Snapper

まぐろ、鯛

## Broiled Dish

焼き物

Red Snapper Head

鯛胃焼き ボン酢

## Fried Dish

揚げ物

Avocado & Crab Croquette

Wasabi Sauce

アボカド蟹クロquette

山葵ソース

## Cooked Dish

煮物

Pork Kakuni Potato Sauce

Pumpkin, Daikon radish, Spinach

豚角煮、ポテト館  
南瓜、大根、ほうれん草

## Noodle 食事

Noodle with Duck

鴨せいろ



## Dessert デザート

Mango Pudding

with Orange & Strawberry

マンゴープリン、オレンジ、苺

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

