

May Kaiseki Course

Appetizer お通し
Onsen Egg (ondo egg), Okura 温度玉子、オクラ出汁

Appetizer 前菜
鶏松風、寄せトマト、枝豆チーズ、蓮根小倉煮
蒟蒻辛煮、アスパラ芥子味噌
Chicken Matsukaze, Tomato Jerry, Edamame & Cheese Tofu
Chilly Konnyaku Jelly, Asparagus

Sashimi 刺身
Tuna, Red Snapper Kawasaki Style まぐろ、鯛皮霜造り

Broiled Dish 焼き物
Duck 合鴨塩焼き 黄身卸し

Fried Dish 揚げ物
Almond Shrimp, Almond Sole, Okura 海老アーモンド揚げ、
カレイアーモンド揚げ
オクラ

Cooked Dish 煮物
Ganmodoki, Turnip Pumpkin, Yam, Carrot

Noodle 食事
Unagi Chaduke

Dessert デザート
Fruits Mousse

飛龍頭、カブ白煮、
南瓜、里芋、人参

うなぎ茶漬け

フルーツムース

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



Birthday Kaiseki June 14

Appetizer 前菜
Japanese Beef Salad 牛肉サラダ、うに玉子豆腐、
茄子胡麻掛け
Sea Uchirin Tofu
Eggplant Sesame Sauce

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

Broiled Dish 焼き物
Black Cod, Baked Egg 銀だら西京焼き、鰻卵焼き
Cauliflower 鶏松風、秋刀魚辛煮、
カリフラワー甘酢

Fried Dish 揚げ物
Tai Snapper 鯛から揚げ、アスパラガス、
Asparagus & Shiitake Mushroom しめじ

Seasoned Dish 煮物
Black Pork Potato Sauce 豚角煮ポテト餡、ほうれん草
Spinach & Daikon 大根

Noodle 食事
Inaniva Udon Noodle 稲庭うどん

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

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

