

May Kaiseki Course 5/12

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 Kawasimo Style まぐろ、鯛皮霜造り

Broiled Dish

焼銀だらポテト焼き

Black Cod & Potato

カリフラワー甘酢漬け

Fried Dish 揚げ物

Almond Shrimp,

Sesame Sole, Okura

海老アーモンド揚げ、

カレイ胡麻揚げ

オクラ

Cooked Dish 煮物

Ganmodoki, Turnip

Pumpkin, Yam, Carrot

飛龍頭、カブ白煮
南瓜、里芋、人参

Noodle 食事

Unagi Chaduke

うなぎ茶漬け

Dessert デザート

Fruits Mousse

フルーツムース

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



May Kaiseki Course

Appetizer お通し

Green Vegetable Mustard Sauce 菜の花芥子浸し、天盛数の子

Appetizer 前菜

蟹袂紗焼き、空豆、鶏八幡巻き、茄子田楽
鮎鱈煮凝り、あゆ甘露煮、姫皮鯛

Baked Crab, Fava Bean, Chicken Yahata Roll, Baked Egg Plant Miso Sauce
Monk fish Jelly, Ayu, Himekawa Snapper

Sashimi 刺身

Tuna, Sea Urchin, Sole, Red Snapper まぐろ、生うに、平目、鯛

Broiled Dish

焼き物

Amadai Gratin

甘鯛コキール

Fried Dish 揚げ物

Fried Ponpona,

Fried Shrimp

ボンボン唐揚げ、小海老唐揚

Cooked Dish 煮物

Fresh Bamboo Shoot, Ushigaki Tofu

Wakame, Yam Stem

新竹の子、石垣豆腐、苕布、茎芋

Noodle 食事

Noodle with Duck

鴨せいろ

Dessert デザート

Strawberry Mousse

with Melon

苺ムース、メロン

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

