

Kaiseki Course for Mr. Lisker 11/01



Appetizer お通し

Persimmon & Tofu, Bush Bean, Lotus Root

Baked Egg, Shrimp 柿白和え、卵焼き、蒟蒻
海老赤とんぼ、蓮根金平
隠元胡麻和え

Sashimi 刺身

Tuna & Yellowtail

まぐろ、はまち薄作り 紅葉卸、ポン酢

Broiled Dish 焼き物

Black Cod, Baked Duck

銀だら照り焼き、合鴨ロース

Fried Dish 揚げ物

Shrimp & Matsutake

海老磯部巻き
蓮根二見揚げ、いたけ

Cooked Dish 煮物

Salmon & Soba Noodle

鮭信州蒸し、わさび、ねぎ

Rice

食事

Matsutake Rice
& Miso Soup

松茸ご飯、味噌汁、香の物

Dessert デザート

Ice Cream with Shiratama

白玉アイスぜんざい
Chef: Eiji Nakakita 中北英司



Kaiseki Course for Mr. Lisker 11/01



Appetizer お通し

Persimmon & Tofu, Spanish Mackerel, Squid, Sazae

Lotus Root, Monkfish 柿白和え、秋刀魚山椒煮、
烏賊数の子合え、さざえ磯合え
蓮根金平、鮫鰯肝

Sashimi Substitution 刺身代わり

Halibut & Spinach

平目連草巻き、スモークサーモ

Smoked Salmon, Shrimp Cocktail
シュリンプカクテル

Broiled Dish 焼き物

Barracuda & Sea Urchin, Stuffed Mushroom,

Yam & Yamamomo

鱈うに焼き、いたけ鶏二見焼き、
里芋田楽、山桃

Fried Dish 揚げ物

Stuffed Sole with Shrimp

鱈海老はさみ揚げ
蓮根、ブロッコリー

Lotus root, Broccoli

Cooked Dish 煮物

Tai Snapper & Matsutake Mushroom

鯛蒸し、松茸

Rice

食事

Unagi (Eel) Kamameshi
& Miso Soup

鰻釜飯、味噌汁、香の物

Dessert デザート

Ice Cream with & Banana
with Caramel Sauce

アイスクリームバナナキャラメルソース

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

