

October Kaiseki Course 10/28



Appetizer お通し

Persimmon & Tofu, Bush Bean, Lotus Root

柿白和え、隠元胡麻和え、
蓮根金平

Sashimi 刺身

Tuna, Yellowtail
& Red Snapper

まぐろ、鯛、はまち

Broiled Dish 焼き物

Black Cod, Baked Duck, Cauliflower, Mackerel
Shrimp

銀だら西京焼き、合鴨口ース
秋刀魚辛煮、海老赤とんぼ、蒟蒻

Fried Dish 揚げ物

Shrimp & Eggplant,

海老なす二見上げ揚げ
蓮根、松茸、エリンギ

Lotus Root, Matsutake, King Oyster Mushroom,

Cooked Dish 煮物

Monkfish Liver Teriyaki
Daikon

あんきも照り焼き、大根、打ちねぎ、
七味

Rice

食事

Matsutake Rice & Miso Soup
松茸ご飯、味噌汁、香の物

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



October Kaiseki Course for Lin 10/12

Appetizer お通し
Monk Fish & Liver

あんこう友和え

Appetizer 前菜

玉子焼き、いが栗、蒟蒻、
秋刀魚辛煮、海老赤とんぼ、鶏市松焼き

Baked Edd, Shrimp Maroon, Konnyaku (Devils tongue)
Mackerel, Dragon Fly Shrimp, Chicken

Sashimi 刺身

Tuna & Red Snapper

まぐろ、鯛作り

Broiled Dish 焼き物

Black Cod Miso flavor, Baked Duck, Cauliflower, Sweet Potato
銀だら西京焼き、合鴨口ース塩焼き
カリフラワー、丸十レモン煮

Fried Dish 揚げ物

Stuffed Cat Eye with Shrimp,
Lotus Root, Matsutake, Okura,

きんぎ海老挟み揚げ
蓮根、松茸、オクラ、ごぼう

Cooked Dish 煮物

Salmon & Soba, Scallion

鮭信州蒸し、打ちねぎ、山葵
蕎麦だ

Rice 食事

Matsutake Rice & Miso Soup

松茸ご飯、味噌汁、香の物

Dessert デザート

Persimmon Mousse with Fruits

柿ムース キウイ 小倉餡

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

