

## September Kaiseki Course for David 9/26

Appetizer お通し  
Mozukusu, Yam & Spinach もずく酢 山芋 ほうれん草おひたし

Appetizer 前菜  
秋刀魚辛煮、玉子甲州焼き、蒟蒻、茄子胡麻掛け  
蟹砵巻き、海老赤とんぼ  
Sanma Mackerel, Baked Egg, Devils Tongue, Eggplant Sesame Sauce  
Crab & Daikon Radish and Shrimp

Sashimi 刺身  
Tuna, Yellowtail, Amaebi Shrimp まぐろ、はまち、甘海老

Broiled Dish 焼き物  
Butterfish Miso Flavor, Baked Corn  
きんたら西京焼き、とうもろこし

Fried Dish 揚げ物  
Shrimp, Stuffed Mushroom with Shrimp  
海老みの揚げ エリンギ二見揚げ

Cooked Dish 煮物  
Eel Chawanmushi (Egg Custard) うなぎ茶碗蒸し

Rice 食事  
Mix Rice & Miso Soup 炊き込みご飯

Dessertデザート  
Peach Compote Cinnamon Flavor 桃蜜煮

Chef: Eiji Nakakita 中北英司



## September Kaiseki Course for Diana 9/28

Appetizer お通し  
Spinach & Mushroom ほうれん草と茸のおひたし

Appetizer 前菜  
いが栗丸十栗見立て、蒟蒻、豆柿  
秋刀魚辛煮、海老赤とんぼ、鶏市松焼き  
Sweet Poteto, Devils Tongue, Baby Persimmon  
Mackerel, Shrimp, Chicken

Sashimi 刺身  
Tuna, Red Snapper Shimokawa まぐろ、鯛皮霜作り

Broiled Dish 焼き物  
Yellowtail, Baked Duck, Cauliflower  
はまち照り焼き、合鴨口ース塩焼き  
カリフラワー、黄身おろし

Fried Dish 揚げ物  
Stuffed Matsutake with Shrimp, 松茸海老挟み揚げ  
Stuffed Lotus Root with Shrimp 蓮根海老はさみ揚げ

Cooked Dish 煮物  
Salmon & Soba, Scallion 鮭信州蒸し、打ちねぎ、山葵  
蕎麦だし

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

Dessertデザート  
Red Bean Jelly with Fruits 小倉ゼリー寄せフルーツ

Chef: Eiji Nakakita 中北英司

