Tempura KAISEKI HANA

天婦羅会席「華」

Appetizers 先付

Today's small dishes

本日の小鉢

Sashimi 造里

Today's assorted Sashimi Chef Selection

近江町市場より本日のお造里

Steamed Dish

Steamed grated Lotus root topped with thick sauce

加賀れんこん蓮蒸し

Fried Dish

Example 一例

Crispy fried snow crab yuba spring rolls , Lotus root , Green chill pepper 紅ずわい湯葉揚げ 蓮根 青唐

Conger eel , Squid , Shiitake mushroom 穴子 烏賊 百万石椎茸

Prawn, Codfish, Cod milt, GOROUJIMA sweet potato

才卷海老 鱈 鱈白子 五郎島金時

Meal 食事

Deep fried mix vegetables and shrimp tempura Rice bowl, Miso soup

,Pickles or Tempura and Rice in brota soup , Pickles 海老のかき揚げ天丼 味噌汁 香物

又は

天茶 香物

Dessert

Today's Dessert 本日の甘味



お1人様

¥13,000

Japanese Beef KAISEKI TSUKI

和牛焼会席 「月」

Appetizers 先付

Today's small dishes 本日の先付二種

Sashimi 造里

Today's assorted Sashimi Chef Selection 近江町市場が本日のお造里

Stewed Dish 焚合

Simmered duck balls and vegetables 鴨丸と季節の焚合

Grilled Dish 強肴

Grilled Japanese beef and vegetables 黒毛和牛の網焼きと冬野菜添え

Meal 食事

Grilled rice ball topped with crab thick sauce , Pickles 焼きおにぎり紅ずわい蟹庵掛け 香物

Dessert 世味

Today's Dessert 本日の甘味



お1人様

¥ 13,000