

葵懷石 Aoi Kaiseki

先 付	モロヘイヤお浸し 揚げスルメ 玉蜀黍豆腐 生雲丹 鼈甲餡 鮭ハラス燻製 霽酢 Boiled Japanese <i>Moroheiya</i> vegetables with shredded squid Homemade sweet corn tofu with sea urchin Grilled salmon belly with grated radish
造 り	本日の3点盛り合わせ あしらひ Chef selection 3 kinds of sashimi platter
煮 物	海老スープ蒸し フォアグラ照焼 トリュフ餡 Steamed shrimp bisque custard with black truffle sauce Seared duck liver with <i>Teriyaki</i> sauce
酢の物	鱧南蛮漬け フルーツトマト 無花果 チャービル Deep fried marinated pike eel with fruity tomato and fresh fig
焼 物	黒毛和牛網焼き 大根ステーキ Grilled slices Japanese <i>Wagyu</i> beef with <i>Daikon</i> radish steak
食 事	松茸釜炊き御飯 香の物 赤出汁 Steamed rice with <i>Matsutake</i> mushroom, pickles and miso soup
デザート	抹茶白玉あんみつ Traditional <i>Maccha Shirotama Anmitsu</i>

おまかせ懷石 Omakase Kaiseki

先 付	モロヘイヤお浸し 揚げスルメ 玉蜀黍豆腐 生雲丹 鼈甲餡 赤貝水雲酢 生姜 鮑唐揚げ 共肝バター Boiled Japanese <i>Moroheiya</i> vegetables with shredded squid Homemade sweet corn tofu with sea urchin Fresh <i>Akagai</i> shell fish with <i>Mozuku</i> fine seaweed Deep fried slices abalone with livers sauce
吸 物	蛤スープ蒸し 松茸餡 芽葱 Seasonal <i>Hamaguri</i> clam custard with <i>Matsutake</i> mushroom sauce
造 り	本日の盛り合わせ あしらひ Daily chef selection of sashimi platter
煮 物	鱧と松茸の玉子 玉葱 三つ葉 仁淀川山椒 Simmered <i>Matsutake</i> mushroom, onion and pike eel with egg sauce
合 肴	玉蜀黍と海老の搔き揚げ 松茸天婦羅 煎り出し Deep fried sweet corn with shrimp <i>Karaage</i> <i>Matsutake</i> mushroom Tempura
焼き物	黒毛和牛炭火焼 塩山葵 大蒜醤油 添え野菜 Grilled Japanese <i>Wagyu</i> beef steak
食 事	松茸釜炊き御飯 香の物 赤出汁 Steamed rice with <i>Matsutake</i> mushroom, pickles and miso soup
デザート	日本フルーツ Japanese fruit platter