

年の瀬の懐石
Kaiseki – Year-End Seasonal Menu

先 付

雲子 柚子釜蒸し
ばんずあん

Sakizuke – Appetizer

- Steamed Shirako in Yuzu Cup, Ponzu Sauce

前 菜

占地酒盗和へ
芹と山楳浸し
合鴨葱巻き
織部くり
燻鮭の柿すし
青味大根 諸味添へ
姫くわい

Zensai – Assorted Starters

- Shimeji Mushrooms with Salted Bonito Entrails
- Seri Greens & Mountain Yam in Dashi
- Roasted Duck Wrapped with Leek
- Oribe Chestnut
- Smoked Salmon Rolled with Persimmon
- Aomidaikon with Moromi Miso
- Baby Arrowhead

煮物椀

聖護院蕪みぞれ仕立
貝柱真蒸
海老芋 柚子

Nimono-wan – Simmered Dish (Soup)

- Shogoin Turnip, Grated Style
- Scallop Shinjo
- Taro & Yuzu

お造り

いせ海老 ひらめ
本鮪 平貝
土佐醤油

Otsukuri – Sashimi Selection

- Spiny Lobster, Hirame, Bluefin Tuna, Pen Shell
Served with Tosa Soy Sauce

焼 肴

かます遠山焼
酢どり茗荷

Yakizakana – Grilled Dish

- Grilled Barracuda "Tōzan-yaki"
Pickled Myoga

合 肴

あわびバター焼き
添え野菜

Aigamo – Mid-course Dish

- Butter-grilled Abalone
Seasonal Vegetables

強 肴

黒毛和牛フィレ肉炭火焼
京かんざし 芽キャベツ
朝ねぎ
柚子こしょう

Shiizakana – Main Course

- Charcoal-grilled Wagyu Tenderloin
Kyokanzashi Carrot, Brussels Sprouts,
Asa-negi Green Onion
Yuzu Pepper

食 事

御殿場産こしひかり
和牛しぐれ煮
香の物

Shokuji – Rice Course

- Gotenba Koshihikari Rice
- Wagyu Shigure-ni
- Assorted Pickles

留 椀

赤だし

Tomewan – Soup

- Red Miso Soup

水 物

季節の水菓子

Mizumono – Dessert

- Seasonal Fruit & Sweets

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を変更させていただく場合がございます。

*Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.