

新春の懷石
Kaiseki – New Year Seasonal Menu

先 付

かに白玉
おぼろ酢掛け

前 菜

紅白数の子
青味大根からすみよし
雲子玉地むし
甘エビ糀和へ
あおり烏賊松笠焼
姫くわい
ゆず玉子

煮物椀

小鯛花びら餅
金時人参 牛蒡
鶯菜
末広柚子

お造り

いせえび 鯛
本鮪 平貝
土佐醤油

焼 肴

あま鯛翁焼
酢どり茗荷

小 鍋

あわび葛煮
えび芋 下仁田葱
わさび

強 肴

黒毛和牛フィレ肉炭火焼
京かんざし
エシヤロット
浅ねぎ
大蒜醤油

食 事

御殿場産こしひかり
和牛しぐれ煮
香の物

留 椀

赤だし

水 物

季節の水菓子

Sakizuke – Appetizer

- Crab and Rice Dumplings, topped with shredded vinegar

Zensai – Assorted Starters

- Red and White Herring Roe
- Green Radish with Karasumi Paste
- Steamed Quail Eggs
- Sweet Shrimp in Snow-like Dressing
- Grilled Flying Squid with Pine Needles
- Yuzu Egg

Nimono-wan – Simmered Dish (Soup)

- Small Sea Bream Petal-Shaped Rice Cake
- Golden Sweet Carrot, Burdock Root
- Japanese Parsley
- Yuzu Citrus

Otsukuri – Sashimi Selection

- Sashimi
Ise Shrimp, Sea Bream
Bluefin Tuna, Flat Clam served with Tosa Soy Sauce

Yakizakana – Grilled Dish

- Sweet sea bream grilled with miso
Vinegared ginger

Konabe – Small Hot Pot

- Abalone simmered in kudzu
- Ebi-imo (taro), Shimonita green onion, Wasabi

Shiizakana – Main Course

- Charcoal-grilled Wagyu beef fillet
Kyoto kanzashi (pickles)
Shallots
Garlic soy sauce

Shokuji – Rice Course

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

Tomewan – Soup

- Red Miso Soup

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.