

# 料亭 傑石

R y o t e i

H Y O S E K I

季節懐石 2025年12月

Kaiseki - Seasonal Menu, December 2025

## 前菜

占地酒盃和へ

芹と山根浸し

## 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

## 煮物椀

聖護院蕪みぞれ仕立

## 貝柱真蒸

海老芋 柚子

## お造り

旬魚盛り

土佐醤油

## 焼肴

天ぶり照り焼

酢どり茗荷

## 焚合せ

孫芋 下仁田葱 餅麩

蟹壬生菜あん 針ゆず

## 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

## 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

## Zensai - Appetizer

- Shimeji Mushrooms with Shiokara Marinade
- Seri Greens & Mountain Enoki in Dashi
- Roasted Duck and Green Onion Roll
- Oribe-style Chestnut
- Smoked Salmon Kakizushi
- Green Daikon with Moromi Paste
- Baby Arrowhead

## Nimono-wan - Simmered Dish (Soup)

- Shōgoin Turnip in Snow-style Broth
- Scallop Fish Cake
- Ebi-imo Taro, Yuzu

## Otsukuri - Sashimi Selection

- Assorted Seasonal Fish
- Served with Tosa Soy Sauce

## Yakizakana - Grilled Dish

- Teriyaki Yellowtail
- Pickled Myoga Ginger

## Takiawase - Simmered Assortment

- Mago-imo Taro, Shimonita Leek, Mochi Fu
- Crab & Mibuna Greens Thickened Sauce
- Yuzu Zest

## Shiizakana - Main Course

- Charcoal-grilled Wagyu Beef Fillet
- Kyoto Kanzashi Carrot, Brussels Sprouts
- Asa-negi (Young Green Onion)
- Yuzu Pepper

## Shokuji - Rice Course

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

## Tomewan - Soup

- Red Miso Soup

## Mizumono - Dessert

- Seasonal Fruit

\*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.