

季節懷石 2025 年 12 月
Kaiseki – Seasonal Menu, December 2025

前 菜

Zensai – Appetizer

占地酒盜和へ
芹と山椒浸し

- 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

令鴨葱巻き

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

Nimono-wan – Simmered Dish (Soup)

聖護院蕪みぞれ仕立

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

貝柱真蒸

海老芋 柚子

お造り

Otsukuri – Sashimi Selection

旬魚盛り

- Assorted Seasonal Fish
- Served with Tosa Soy Sauce

土佐醤油

焼 肴

Yakizakana – Grilled Dish

天ぶり照り焼

- Teriyaki Yellowtail
- Pickled Myoga Ginger

酢どり茗荷

焚合せ

Takiawase – Simmered Assortment

孫芋 下仁田葱 餅麩
蟹壬生菜あん 針ゆず

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

強 肴

黒毛和牛フィレ肉炭火焼

Shiizakana – Main Course

京かんざし 芽キャベツ
朝ねぎ

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

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

Shokuji – Rice Course

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

留 椀

赤だし

Tomewan – Soup

水 物

季節の水菓子

- 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.