

早春の懐石 2026年2月  
Kaiseki - Seasonal Menu, February 2026

前 菜

Appetizer

青味大根からすみよごし  
いわし香梅煮  
雲子玉地むし  
甘エビ霰和へ  
あおり烏賊うに焼

Nobiru with Vinegar Miso Dressing / Sardine with Plum  
Cod Milt Tamajimushi / Sweet Shrimp  
Aori Squid with Sea Urchin / Arrowhead  
Yuzu Egg

姫くわい  
ゆず玉子

Soup

煮物椀

Duck with Sesame Tofu  
Carrot / Seasonal Greens  
Japanese Mustard

白みそ仕立

合鴨 胡麻とうふ

梅人参 鶯菜

芥子

お造り

Today's Fresh Sashimi

旬魚盛り

Grilled Dish

土佐醤油

Mackerel

Japanese Ginger

焼 肴

Oshinogi

さわら西京焼

Crab Steamed Sushi

酢どり茗荷

Turnip / Mitsuha / Wasabi

凌 ぎ

かに蒸しずし

Main Dish

聖護院蕪あん

Charcoal Grilled Wagyū Beef Fillet

徹塵みつば

Shallot / Carrot / Scallion

Garlic Soy Sauce

わさび

強 肴

Rice/Miso Soup/ Pickles

黒毛和牛フィレ肉炭火焼

金時 芽キャベツ

浅ねぎ

Dessert

大蒜醤油

Chocolate Yokan

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

ショコラ羊羹

※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.