

聴雨の懷石

前菜

ずいき香梅煮
さより蝸牛 蛙一寸豆
番傘姫もろこし
琵琶湖産 手長海老
あじさい小芋
鼈甲生姜
茗荷すし

煮物椀

油目抹茶叩き
針うど 木の芽

お造り

旬のお刺身を厳選してお届けします。

焼 魚

すずき塩焼蓼おろし

合 肴

万願寺唐辛子 桜えび射込み 喰い塩

強 肴

黒毛和牛フィレ肉 どうもろこし
ズッキーニ 昆布醤油

食 事

御殿場産の白米「こしひかり」
赤だし(滑子、三つ葉)
和牛しぐれ煮
お漬物

水 物

水まんじゅう
オリエンタルソース いろどり果物

※仕入れの状況により内容が変わることがございます

Chōu Kaiseki

Appetizer

Simmered Taro Stalk with Plum Flavor
Halfbeak Fish and Sea Snail with Frog-Shaped
Broad Bean
Baby Corn “Bangasa-hime” Style
Lake Biwa Freshwater Prawn
Taro Potato Shaped like Hydrangea
Crystal Ginger
Myoga (Japanese Ginger) Sushi

Simmered Soup

Lightly Pounded Greenling Fish with Matcha
Served with Julienned Udo and Aromatic Kinome
Leaves

Sashimi

Chef's selection of seasonal sashimi.

Grilled Dish

Salt-Grilled Japanese Sea Bass
Served with Peppery Water-Pepper Daikon

Accompanying Dish

Manganji Sweet Pepper Stuffed with Sakura
Shrimp served with Flavored Salt

Main Dish

Charcoal-Grilled Japanese Black Wagyu Beef
Fillet with Corn and Zucchini, Finished with Kelp
Soy Sauce

Rice

Steamed Gotemba Koshihikari Rice
Wagyu Beef Simmered in Soy Sauce
Red Miso Soup with Nameko Mushrooms and
Mitsuba
Japanese Pickles

Dessert

Chilled Water Mochi with Oriental Sauce and
Seasonal Fruits

Menu items are subject to change depending on
market availability.