

「彩」会席

前 菜

系瓜なます 笹身
切り胡麻
長芋 梅とんぶり和へ
海老菊花すし
貝柱満月焼
黒えだまめ山椒煮
銀杏松葉刺し
衣かつぎ
すすき隠元

煮物椀

菊花仕立
鱧焼霜 松茸 すだち

お造り

旬魚盛り 土佐醤油

焼 肴

かます酒盗焼 はじかみ
揚げ物
いちぢく衣揚げ
かにほぐし身 万願寺
敷き胡麻酢

強 肴

黒毛和牛炭火焼
大黒しめじ 舞茸
ぼんず

食 事

御殿場産こしひかり
牛しぐれ煮 香の物

留 椀

赤だし

水 物

さつまいものブリュレ
塩キャラメルソース
シャインマスカット

※仕入れの状況により内容が変わることがございます

Irodori Kaiseki

Appetizers

Shredded Snake Gourd and Chicken Tenderloin with Sesame
Mountain Yam with Ume Plum and Tobiuma Herb
Shrimp and Chrysanthemum Sushi
Scallop “Mangetsu-yaki” — Grilled with Egg Yolk
Black Edamame Simmered with Sansho Pepper
Ginkgo Nuts on Pine Needles
Kinukatsugi — Steamed Taro
Green Beans with Japanese Pampas Grass Motif

Clear Soup

Chrysanthemum-Style Clear Soup
Conger Eel, Matsutake Mushroom, Sudachi Lime

Sashimi

Seasonal Sashimi Selection
Tosa-style Soy Sauce

Grilled Dish

Grilled Barracuda with Saké Lees
Hajikami Ginger

Fried Dish

Crispy Fried Fig
Flaked Crab Meat, Manganji Pepper, Sesame Vinegar Sauce

Main Dish

Charcoal-Grilled Japanese Black Wagyu Beef
Daitoku Shimeji Mushroom, Maitake Mushroom
Ponzu Sauce

Rice

Gotenba-grown Koshihikari Rice
Simmered Beef in Sweet Soy Sauce, Japanese Pickles

Miso Soup

Aka-dashi Red Miso Soup

Dessert

Sweet Potato Crème Brûlée
Salted Caramel Sauce
Shine Muscat Grapes

Menu items are subject to change depending on market availability.