

KAISEKI MENU



弥生

Mar. 2010

● Hakkei \$38.00 ○ Happy \$60.00 ◎ Non Oden \$45.00

●○○ 先附 **Appetizer** : 小豆 胡麻豆腐 **Red bean Sesame Tofu**

● ○◎ 前菜 : 鶏燻焼、烏賊、筍、山椒味噌和え、山海月 胡麻和え、パパイヤ、塩大根、プロシュート
茄子揚げ浸し、ブロッコリー辛子漬け

**Hors d'oeuvr : Chicken grilled with miso, Squid and bamboo shoot mixed with Japanese peter and miso
Lettuce stem mixed sesame, Papaya rolled with sliced turnip, Fried eggplant soaked in
broth, Pickled broccoli in mustard**

●○○ 造り **Sashimi** : 鯛昆布 牡丹海老 **Snapper flavored with kelp, Spot prawn**

●○○ 焼物 **Grilled** : からす鱈酒粕焼、蒟蒻田楽、酢取り茗荷 **Grilled flounder picked in sake lees,
Konnyaku denngaku, Japanese ginger vinagared.**

●○ **Oden** チョイス三種 後に雑炊かうどんが選べます。
Choose any three items, followed by a choice udon noodle or rice porridge.

◎ 小鍋 **Hot Pot** : 合鴨ハリハリ鍋、**Duck and potherb mustard hot pot.**

○ 酢の物 **Vinegared** : 炙り鮭、アスパラガス、黄身酢掛け、**Seared salmon and asparagus dressed
with yolk vinegared.**

○ ◎ 油物 **Fried** : 海老あられ揚げ、**Fried shrimp arare cocoon.**

● ○◎ 水菓子 **Dessert** : きな粉と黒胡麻アイスクリーム、蓮根砂糖漬け **Soybean flour and black
sesame ice-cream, Lotus root sugared**