

# 若夏会席

## 先付

夏野菜胡麻クリーム和え  
白ダツ。パプリカ オクラ

## 前菜

鶏手羽袖庵焼き、海老兜寿司  
枝豆茶巾 白アス。ハラア茶羅  
稚鮎南蛮漬け 鯛の子

## 吸物

清し仕立て  
鮎並葛叩き、  
冬瓜 矢羽牛蒡  
葛きり 木の芽

## 造り

本日のお造り  
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

## 焼物

鱸蕃茄焼き  
丸十檸檬蜜煮  
酢取り茗荷

## 煮合

龍眼穴子旨煮  
長芋白煮 南瓜含め  
スナツプ豌豆 美味餡

## 進肴

南国黒牛陶板焼き  
添え菜 紅玉  
青葱 ポン酢

## 食事

浅利茶漬け  
紫蘇 あられ 山葵

## 香彩

盛り合わせ

## 水菓子

季節の果物

17,000円

### Set Menu "Wakanatsu Kaiseki"

Small Appetizer

Assorted Appetizers

Japanese Clear Soup with Greenling, Wax Gourd, Burdock and Arrowroot Starch Noodles  
Today's Sashimi Grilled Sea Bass with Tomatoes, Sweet Potato simmered in Lemon Honey  
Simmered Roll Eggs with Conger Eel served with Boiled Chinese Yam, Pumpkin, Snap Pea and Japanese Starchy Sauce  
Grilled "Nangoku-Kuroushi" Beef on a Ceramic Plate served with Vegetables, Green Onion and Ponzu  
"Ochazuke" (Clams), Perilla, "Arare" Crackers and Wasabi  
Assorted Japanese Pickles, Seasonal Fruits

¥17,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。