

若夏会席

先付

アスパラギース
カリフラワー 甘エビ
マイクロトマト キヤビア

前菜

鶏手羽袖庵焼き 海老兜寿司
枝豆 白アスパラ阿茶羅
稚鮎南蛮漬け 鳴門烏賊
小芋胡麻クリーム掛け

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
スナップ豌豆 美味餡

進肴

黒毛和牛陶板焼き
添え菜 シークワーサー味噌

留碗

赤出汁

食事

玉蜀黍ご飯

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

11,000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 Japanese Black Wagyu on a Ceramic Plate Served with Vegetables, "Shikuwasa" Lime flavored Miso
Red Miso Soup Steamed Corn Rice Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥22,000
per person

All the rice we use in this restaurant is made in Japan. All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。 BFB-M:GMD①20260401