

長月会席

先付	うざく (鰻ときゅうりを合わせた酢の物) おろしとろろ、山葵 (わさび)
前菜	一、雲丹新署(蒸し)、梨コンポート (ワイン煮)、 きぬかつぎ 一、蒟蒻青さ射込、酢漬け紫キャベツ、辛子酢味噌 一、若鶏胡椒蒸し、手長海老艶煮 (醤油、みりん、 ザラメ煮)、穴子八幡巻
お椀	鶏つくね、松茸、シメジ、手毬麩、芽ネギ、露生姜
お造り	まぐろ、カンパチ、甘えび、ホタテ、雲丹
焼き魚	のどくろ一夜干し、はじかみ、プルーン
焼き合わせ	蟹黄味煮、松茸芋、木の葉南瓜、 なす煮びたし、紅葉麩、ミニおくら (黄味煮は、卵の黄味をからめて出汁で煮る)
揚げ物	海老、アナゴ、イカ、めごち、きす、 さつまいも、しし唐
食事	松茸ごはん、香の物
デザート	ココナッツプリン、ブルーベリーソースかけ

※ 仕入れ状況により、突然のメニュー変更あり。

あらかじめ、ご了承願います。

※ お椀は、ご飯といっしょにお出しします。

※ 乗合船は、刺し身を一人前盛りにするため、
雲丹は入っていません。

Japanese Course Dinner in September

10,000jpy (tax excluded)

Sakizuke

Thin-Slice Grilled Eel and Cucumber in Vinegar Dressing
Grated yam paste, Japanese Horseradish (Wasabi)

Appetizer

Steamed Sea Urchin/Japanese Pear Compote/Boiled Skin-On Young Taro

Staffed Sea Lettuce Konjac Simmer/ Vinegared Red Cabbage /
Spicy Vinegared Miso

Steamed Young Chicken with Peppers/ Freshwater prawn Tsuya-Ni /
(Tsuya-Ni is a simmered dish with soy sauce, rice wine and crystal sugar)

Burdock root Wrapped Conger

Wrapped the conger with the burdock root and grilled with sweetened soy sauce

Soup

Clear Soup with Soft-Shelled turtle (Broth of Bonito + Chicken Meat-ball)

Ingredients: Chicken Meatball, Matsutake Mushroom, Shimeji Mushroom, Ball-Shaped Gluten Cake, Young Onion Shoots, Ginger Juice

Sliced Fish (Sashimi)

Tuna, Amberjack, Sweet Shrimp, Scallop, Sea Urchin

Grilled Fish

Rockfish Dried over night/Sweet and Sour Pickled /Young Ginger Prune

Takiawase (Simmered Dish)

Ingredients: Crab Kimini, Matsutake Mushroom-Shaped Taro, Leaf-Shaped Pumpkin, Simmered Eggplant Deep-Fry, Maple Leaf-Shaped Gluten Cake, Small Okra

(Kimini is a broth simmer dish dressed with egg yolk)

Deep-Fry (Fried on the Boat)

Shrimp, Conger, Squid, Flathead, Sand Borer, Sweet Potato, Sweet Green Pepper

Meal

Matsutake Mushroom Rice/ Pickles

Dessert

Coconut Pudding with Blueberry Sauce

* The menu may suddenly change depending on availability. Kindly ask for your understanding.,

* The Soup and the Meal will be served at the same time.

Repas Japonais Dinner en Septembre

10.000jpy (HT)

Sakizuke

Anguille en tranches fines grillé avec des concombres marinés au vinaigre

Entrée

Oursin cuit à vapeur/Compote à la poire Japonaise/Taro bouillit avec la pelure

Laitue de mer cuit à la vapeur avec du Konjac /

Choux rouge au vinaigre/Miso epicé au vinaigre

Poulet au poivre cuit à la vapeur/Crevette d'eau douce Tsuya ni/
(Tsuya-Ni est une sauce à base de Soja, vin de riz et de sucre crystal)

racine de bardane enveloppé dans du conger

(Le congre est enveloppé de racine de bardane et frit avec du soja sucré)

Soupe

Soupe claire avec de la tortue à carapace douce (Bouillon de Bonite + boulette de poulet)

Ingrédients : boulette de poulet, Champignon Matsutake,

Champignon Shimeji, boule gateau de riz au gluten, bourgeons d'onion, jus de gingembre

Sashimi

Thon, la seriole, Crevettes sucrées, coquille Saint-Jacques, oursin

Poisson frit

Poisson sébaste séché pendant une nuit

Jeune gingembre doux et salé, prunes

Takiawase (Plats mijoté)

Ingrédients : Kimimi de crabe, Taro à la forme du champignon Matsutake, citrouille à la forme de feuille d'arbre, soupe d'aubergine frite, gâteau au gluten au sirop d'érable en forme de feuille d'arbre, mini gombos (Le Kimimi est un bouillon servi avec du jaune d'oeuf)

Frittura (Frits dans une barque)

Crevettes, congre, Calamar, poissons Megochi et Kisu, patte douce, piment doux Shishito

Repas

Riz au champignon Matsutake/cornichons

Dessert

Pudding à la noix de coco et de la confiture de myrtille

*Le menu peut changer selon la disponibilité des ingrédients. Nous comptons sur votre compréhension.

* La soupe est servie avec le repas.