

# 若夏会席

## 先付

玉蜀黍豆腐  
オクラ 海老 マイクロトマト  
キャビア

## 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

## 煮物

龍眼穴子旨煮  
長芋白煮 南瓜含め  
スナッブ豌豆 美味餡

## 進肴

黒牛和牛陶板焼き  
添え菜 シークワサー味噌

## 留碗

赤出汁

## 食事

本日の炊き込みご飯

## 香彩

盛り合わせ

## 水果子

季果盛り

19,000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 Beef on a Ceramic Plate Served with Vegetables, "Shikuwasa" flavored Miso  
Red Miso Soup Today's Seasoned Rice Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥19,000  
per person

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。