

# TODAY'S KAISEKI MENU

owner chef Katsuhiko Yamasaki

## Sakizuke (Starter)

pan sautéed duck foie gras with diced organic peach and daikon oroshi sauce

## Zensai (Appetizers)

assorted appetizers

Tasmanian ocean trout sushi with well-pickled celery and ikura

“yamaimo somen” (fresh mountain potato noodles)

with soft boiled (in 156F) quail egg and fig tempura

chilled corn soup with “karasumi” (Japanese bottarga) topping

## Mushi mono (Steamed dish)

unagi no kenchin-mushi

steamed unagi eel with vegetables, mushroom in tofu cake

served with “bekko-an” (golden colored thickened dashi sauce)

## Tsukuri (Sashimi)

today's chef's choice

tosa shoyu (bonito soy sauce)

## Age mono (Deep fried dish)

tenshi no ebi no shiso isobe-age

New Caledonian blue shrimp whapped with shiso basil and “nori” seaweed,

Japanese eggplant, petit tomato and okura tempura

soaked in “umami” sauce

“ito-katsuo” (finely shredded bonito)

## Hashiyasume tree ripe cherry plum sorbet

## On mono (Hot dish)

Maple leaf farms duck no kamo-nabe

slow-cooked duck, Sun smiling valley farms eryngii mushroom,

clear noodles and vegetable in clay pot

egg sauce and Kyoto shichimi pepper

## Gohan mono (Rice dish)

bincho maguro “zuke” donburi (marinated white tuna sashimi over rice) and tsukemono

OR

tai chazuke (tai snapper with sesame sauce over rice in dashi broth) and tsukemono

## Homemade Dessert

sesame cheesecake made with tofu

homemade “kuro-mitsu” gummy with green tea sauce, seasonal fruit

## 本日のメニュー

料理長 山崎 勝弘

- 先附 鴨のフォアグラのソテー オーガニックの桃と大根おろし
- 前菜 盛り合わせ  
タスマニア産オーシャントラウトの寿司  
セロリのぬか漬けといくら 磯醤油  
山芋素麺  
69°Cで茹でた鶏の玉子と無花果の天婦羅添え  
冷製コーンスープ からすみのトッピング
- 蒸物 鰻のけんちん蒸し  
蓮根 人参 木耳 鱈甲餡を掛けて
- 造里 本日のお薦め 土佐醤油 あしらい
- 揚物 ニューカレドニア産“天使の海老の紫蘇磯辺揚げ  
茄子 プチトマト オクラ 糸鰹とうまみ出汁で
- 箸休 完熟チェリープラムのソルベ
- 温物 メープルリーフファームの鴨の鍋  
春雨 野菜 とき玉子と京七味で仕上げて
- 御飯 鬘長まぐろのツケ丼 と 漬物  
又は \*いづれか お選び下さい  
鯛茶漬け(ゴマダレ) と 漬物
- デザート おとうふのレアチーズケーキ 胡麻の風味  
自家製黒糖グミの抹茶練乳ソースと果物添え