

**TODAY'S WAKURIYA COURSE \$105**

**Katsuhiro Yamasaki**

**"tennen suzuki" from Japan**

wild Japanese seabass sashimi yuzu-miso vinaigrette

\*

**"moriawase" (assorted) appetizers**

lobster with Japanese "nasu" (eggplant)

sautéed duck foie gras with "ichijiku" (fig) tempura

"unagi" (fresh water eel) "inari" (tofu pocket) sushi

\*

**ebi-shinjo**

"ebi" (shrimp) cake summer truffle okra

\*

**today's sashimi** chef's choice

\*

**toumorokoshi**

deep-fried Alaskan black cod

served with corn-dashi sauce

\*

**palate cleanser**

cashew nuts milk and "matcha" (green tea) gelato

\*

**Snake River farms USA "wagyu" Kobe beef**

tomato summer squash

\*

**maguro no ontama-donburi**

bigeye tuna sashimi over rice

steamed jidori egg sesame sauce

\*

**"hakutou" (white peach) crème brûlée**

homemade "mochi" (rice cake) and seasonal fruits

本日のメニュー \$105

山崎 勝弘

日本からの天然鱸

柚子酢味噌で

\*

盛り合わせ

ロブスターと日本茄子

フォアグラのソテーを無花果の天麩羅と

鰻の稻荷寿司

\*

海老真丈

サマートリュフ オクラ

\*

本日のおすすめの造り

\*

玉蜀黍

アラスカ産銀鱈 夏野菜

\*

箸休め

カシューナッツミルクと抹茶の氷菓

\*

Snake River farm のアメリカン和牛

トマト ちり酢 京七味

\*

旨み醤油でマグロ丼

温度たまご 胡麻だれ

\*

白桃のクリームブリュレ

冷やし白玉団子と季節の果物