

TODAY'S WAKURIYA COURSE \$90 owner chef Katsuhiko Yamasaki

Sakizuke (Starter)

pan sautéed duck foie gras on slow-cooked "yamaimo (mountain potato) uma-ni"

Zensai (Appetizers)

assorted appetizers

seared Hokkaido "hotate"(scallop) with tofu sauce

Alaskan snow crab and "mizuna" green

petit inari (sweet bean curd) sushi with ikura

Mushi mono (Steamed dish)

gindara no kabura-mushi

steamed Alaskan black cod coated with grated "kabura"(turnip)

Sun smiling valley farms "buna shimeji" mushroom and snow pea

with "gin-an"(thickened clear dashi broth) and "yuzu"(citrus)

Tsukuri (Sashimi)

honjitsu no osusume sashimi no salad

sashimi salad of today's chef's choice

Tosa-zu (bonito vinegar) dressing

Age mono (Deep fried dish)

Snake river farms kurobuta okaki-age

Berkshire pork and "renkon"(lotus root) coated with rice cracker

Served with "ringo mizore"(grated apple and daikon) and ponzu sauce

Hashiyasume: Granite "ume-shu"(plum wine)and ginger sorbet with plum jelly

Yaki mono (Broiled dish)

lobster no oven-yaki

oven-grilled lobster, Sun smiling valley farms king-oh mushroom

and Brussels sprouts with "saikyo"(Kyoto) miso sauce

Gohan mono (Rice dish)

unagi no tamago-toji donburi (barbecued eel and "jidori"egg over rice)

OR

tai chazuke (tai snapper sashimi mixed with sesame paste over rice in hot dashi broth)

Homemade Dessert

"kokuto"(black sugar) crème brûlée

and chocolate "mochi" (rice cake) with fresh raspberry

本日のメニュー \$90

オーナーシェフ 山崎 勝弘

- 先附** フォアグラのソテー 山芋の旨煮にのせて
- 前菜** 盛り合わせ
北海道帆立の焼き霜 白和え
ずわい蟹と水菜のおしたし
いくらの小さな稲荷寿司
- 蒸物** アラスカ産銀鱈のかぶら蒸し
Sun Smiling Valley farm のぶなしめじ
絹さや 刻み柚子 銀箔を掛けて
- 造り** 本日のお薦め 刺身のサラダ仕立て
土佐酢ベースのドレッシングと
- 揚物** Snake river farm の黒豚おかき揚げ
蓮根 林檎みぞれポン酢で
- 箸休** 梅酒と生姜のソルベ 熨斗梅のトッピング
- 焼物** ロブスターのオープン焼き
Sun Smiling Valley farm のエリンギ
芽キャベツ 西京味噌のソース
- 御飯** 鰻の卵とじ丼と 漬物
- 又は *いづれか お選び下さい
- 鯛茶漬け と 漬物
- デザート** 黒糖のクリームブリュレと
ラズベリーがのったチョコレート大福もち