

Menu ~ Spring ~

昼食 御 献 立 啓 蟄

● First Tray ●

Small Bowl  
Sesame Tofu

Sashimi  
Bluefin Tuna  
Scallops

Soup  
Shrimp Dumpling

● Second Tray ●

Assorted Plate  
Black Cod Marinated Saikyo-miso  
Wagyu Dice Cut Steak  
Mackerel Yam Sushi  
Taro Dengaku  
Stick Gingar

Steamed  
Snow Crab Savory Egg Custard  
Crab-miso Sauce

Rice Dish  
Red Sea Bream Chazuke

Dessert  
Red Bean Ice Cream Tart  
with Strawberry

That's All  
Master Chef Yasuo Hara

March, 2024 Kaiseki Ogiku



I の 膳

一、小 鉢 胡麻豆腐  
山葵、割醤油

一、造 り 鮪平作り  
帆立焼き霜  
妻一式、山葵、  
土佐醤油

一、椀 物 海老真薯  
蓮草、桜麩  
三つ葉、柚子

II の 膳

一、焼 八 寸 銀鱈西京漬け  
和牛小角ステーキ  
鯖手綱黄身鮓  
小芋田楽  
はじかみ

一、蒸 し 物 ずわい蟹茶碗蒸し  
蟹味噌庵、卸し生姜

一、食 事 鯛茶漬け  
あられ、海苔、山葵  
出汁茶、香の物

一、甘 味 小豆アイスタルト  
イチゴ添え

令和六年 弥生吉日 懷石大菊

料理長 原 康雄

