

Kaiseki Menü

Starter

Gegrillter Heilbutt mit Pflaumen-Sojasoße

Spezialität

Tintenfisch-Sashimi mit Kaviar

Vorspeisen

Hühner-Hackbraten nach „Matsukaze“-Art/Garnelen-Shinjo (Garnelen-Paste)/
Zart frittierter Oktopus/Forelle in Yüan-Marinade gegrillt/Fisch-Tatar/
Edamame-Tofu/Eingelegter Myoga-Ingwer in süßem Essig/Saisonales Gemüse /
Süß geschmorter Hering/Feige mit Sesamcreme

Zwischengericht

Gekühlte Somen-Nudeln mit Tomate und roter Garnele

Sashimi

Saisonale Sashimi

(Für 9 Gänge Menü) ✕ *Fisch*

Kabeljau gegrillt mit mit gesalzenem Reiskleie-Malz

Fleisch

Rinder-Ribeye

Oder (+Aufpreis).

Gunma Prefecture TORIYAMA UMAMI WAGYU-Roastbeefsteak

Reis Gerichte

Reis mit Aal

Eingelegtes Gemüse und Misosuppe

Nachtisch

Wassermelonen-Sorbet/Ananas-Eiscreme

Final

Matcha/Petit Fours



KAISEKI

Kaiseki Menü

Starter

Grilled Flatfish with Plum Soy Sauce

Specialty Dish

Squid Sashimi with Caviar

Appetizer

Chicken loaf (Matsukaze style)/Shrimp Shinjo(Paste)/Deep-fried Tender Octopus/
Grilled Trout Marinated in Yūan Sauce/Fish Tartar/Edamame Tofu/
Pickled Myoga Ginger in Sweet Vinegar/Seasonal Greens /Sweet Simmered Herring/
Fig with Sesame Cream Sauce

Soup Alternative

Chilled Somen Noodles with Tomato and Red Shrimp

Sashimi

Seasonal Assortment

(For 9 Course Menu) ✕ Fish

Grilled Cod with Shio Koji (salted rice malt)

Meat

Beef Ribeye

Or (+Additional Charge).

Gunma Prefecture TORIYAMA UMAMI WAGYU Sirloin Steak

Rice Dishes

Rice with Eel

Pickles and Miso Soup

Dessert

Watermelon Sherbet/Pineapple Ice Cream

Final

Matcha

Petit Fours



KAISEKI

Kaiseki Menü

先付

ヒラメ梅醤油焼き

進肴

スペシャリティ イカのお造りとキャビア

前菜

鳥松風/海老真丈/タコやわらか揚げ/鱒幽庵焼き/魚タルタル/
枝豆腐/茗荷甘酢漬け/青野菜のお浸し/ニシン甘露煮/無花果胡麻クリームかけ

お椀替り

冷製ソーメン トマトと赤海老

お造り

季節の盛り合わせ

(9品コースのみ) ※魚料理

鱈塩麴焼き

強肴

牛リブローズ

又は(+追加料金)

群馬県産 鳥山旨味和牛 サーロインステーキ

御食事

鰻ご飯

香の物 味噌汁

デザート

スイカシャーベット/ パイナップルアイス

ファイナル

抹茶

小菓子

来
當

KAISEKI

Lunch

Kaiseki Menü

Spezialität

Tintenfisch-Sashimi mit Kaviar

Vorspeisen

Hühner-Hackbraten nach „Matsukaze“-Art/Garnelen-Shinjo (Garnelen-Paste)/
Zart frittierter Oktopus/Forelle in Yūan-Marinade gegrillt/Fisch-Tatar/
Edamame-Tofu/Eingelegter Myoga-Ingwer in süßem Essig/Saisonales Gemüse /
Süß geschmorter Hering/Feige mit Sesamcreme

Sashimi

Saisonale Sashimi

Fleisch

Tagesfleisch

Oder (+Aufpreis).

Gunma Prefecture TORIYAMA UMAMI WAGYU-Roastbeefsteak

Sushi

6 Stücke

Nachtisch

Wassermelonen-Sorbet/Ananas-Eiscreme
Matcha



KAISEKI

Lunch

Kaiseki Menü

Specialty Dish

Squid Sashimi with Caviar

Appetizers

Chicken loaf (Matsukaze style)/Shrimp Shinjo(Paste)/Deep-fried Tender Octopus/
Grilled Trout Marinated in Yūan Sauce/Fish Tartar/Edamame Tofu/
Pickled Myoga Ginger in Sweet Vinegar/Seasonal Greens /Sweet Simmered Herring/
Fig with Sesame Cream Sauce

Sashimi

Seasonal Assortment

Meat

Today's Meat Dish

Or (+Additional Charge).

Gunma Prefecture TORIYAMA UMAMI Wagyu Sirloin Steak

Sushi

6 Pieces

Dessert

Watermelon Sherbet/Pineapple Ice Cream
Matcha



KAISEKI

Lunch

Kaiseki Menü

進肴

スペシャルティ イカのお造りとキャビア

前菜

鳥松風/海老真丈/タコやわらか揚げ/鱒幽庵焼き/魚タルタル/
枝豆腐/茗荷甘酢漬け/青野菜のお浸し/ニンジン甘露煮/無花果胡麻クリームかけ

お造り

季節のお造り

強肴

本日の肉料理

又は (+追加料金)

群馬県産 鳥山旨味和牛サーロイン

寿司

6貫

デザート

スイカシャーベット/パイナップルアイス
抹茶



KAISEKI