

Kaiseki Menü

Starter

Edamame-Tofu mit Dashi-Gelee, Seeigel, Wasabi und Shiso-Blüten

Spezialität

Tintenfisch-Sashimi mit Kaviar

Vorspeisen

Gegrillte Forelle mit Yüan-Sauce/ Zart frittiertes Oktopus/ Fisch-Tatar/
In Rotwein gedämpfte Tomate/ Eingelegte Okra mit Pflaumenpaste/ Feige mit Sesamcreme/
In süßem Essig eingelegter Myoga-Ingwer/ Süß geschmorter Hering/
Leicht eingelegter Sellerie und Paprika/ Tomaten-Somen-Nudeln

Suppe

Klare Suppe mit Mais

Sashimi

Saisonale Sashimi

(Für 9 Gänge Menü) ✕ *Fisch*

Frittiertes Wolfsbarsch mit Aubergine

Fleisch

Rinder-Ribeye mit Sesam-Ponzu-Sauce

Oder (+Aufpreis).

Gunma Prefecture TORIYAMA UMAMI WAGYU-Roastbeefsteak

Reis Gerichte

Gekochter Reis mit Aal, Mais und getrockneten jungen Sardinen
Eingelegtes Gemüse und Misosuppe

Nachtisch

Orangensorbet / Mango-Kompott

Final

Matcha/Petit Fours



KAISEKI

Kaiseki Menü

Starter

Edamame Tofu with Dashi Jelly, Sea Urchin, Wasabi, and Shiso Blossoms

Specialty Dish

Squid Sashimi with Caviar

Appetizer

Grilled Trout with Yūan Sauce/ Deep-Fried Tender Octopus/ Fish Tartare/
Tomato Steamed in Red Wine/ Pickled Okra with Plum Paste/ Fig with Sesame Cream/
Pickled Myoga Ginger in Sweet Vinegar/ Sweet-Simmered Herring/
Lightly Pickled Celery and Bell Peppers/ Tomato Somen Noodles

Soup

Clear Soup with Corn

Sashimi

Seasonal Assortment

(For 9 Course Menu) ✕ Fish

Deep-Fried Sea Bass with Eggplant

Meat

Beef Ribeye with Sesame Ponzu Sauce

Or (+Additional Charge).

Gunma Prefecture TORIYAMA UMAMI WAGYU Sirloin Steak

Rice Dishes

Cooked Rice with Eel, Corn, and Dried Young Sardines
Pickles and Miso Soup

Dessert

Orange Sorbet/ Mango Compote

Final

Matcha
Petit Fours



KAISEKI

Kaiseki Menü

先付

枝豆豆腐、出汁ジュレ、ウニ、山葵、花穂紫蘇

進肴

スペシャリティ イカのお造りとキャビア

前菜

鱒幽庵焼き/ タコ柔らかに揚げ/ 魚タルタル/ トマト赤ワイン蒸し/
オクラ酢浸し 梅肉添え/ 無花果胡麻クリーム/ 茗荷甘酢漬け/
ニシン甘露煮/ セロリとパプリカの浅漬け/ トマトソーメン

お椀

清汁仕立て どうもろこし真丈

お造り

季節の盛り合わせ

(9品コースのみ) ※魚料理

鱸のフライと翡翠茄子

強肴

牛リブローズ 胡麻ポン酢

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

鰻とどうもろこし、雑魚の炊き込みご飯
香の物 味噌汁

デザート

オレンジシャーベット/ マンゴーコンポート

ファイナル

抹茶

小菓子

来
當

KAISEKI

Lunch

Kaiseki Menü

Spezialität

Tintenfisch-Sashimi mit Kaviar

Vorspeisen

Gegrillte Forelle mit Yūan-Sauce/ Zart frittiertes Oktopus/ Fisch-Tatar/
In Rotwein gedämpfte Tomate/ Eingelegte Okra mit Pflaumenpaste/ Feige mit Sesamcreme/
In süßem Essig eingelegter Myoga-Ingwer/ Süß geschmorter Hering/
Leicht eingelegter Sellerie und Paprika/ Tomaten-Somen-Nudeln

Sashimi

Saisonale Sashimi

Fleisch

Tagesfleisch

Oder (+Aufpreis).

Gunma Prefecture TORIYAMA UMAMI WAGYU-Roastbeefsteak

Sushi

6 Stücke

Nachtisch

Orangensorbet/ Mango-Kompott
Matcha



KAISEKI

Lunch

Kaiseki Menü

Specialty Dish

Squid Sashimi with Caviar

Appetizers

Grilled Trout with Yüan Sauce/ Deep-Fried Tender Octopus/ Fish Tartare/
Tomato Steamed in Red Wine/ Pickled Okra with Plum Paste/ Fig with Sesame Cream/
Pickled Myoga Ginger in Sweet Vinegar/ Sweet-Simmered Herring/
Lightly Pickled Celery and Bell Peppers/ Tomato Somen Noodles

Sashimi

Seasonal Assortment

Meat

Today's Meat Dish

Or (+Additional Charge).

Gunma Prefecture TORIYAMA UMAMI Wagyu Sirloin Steak

Sushi

6 Pieces

Dessert

Orange Sorbet/ Mango Compote
Matcha



KAISEKI

Lunch

Kaiseki Menü

進肴

スペシャリティ イカのお造りとキャビア

前菜

鱒幽庵焼き/ タコ柔らか揚げ/ 魚タルタル/ トマト赤ワイン蒸し/
オクラ酢浸し 梅肉添え/ 無花果胡麻クリーム/ 茗荷甘酢漬け/ ニシン甘露煮/
セロリとパプリカの浅漬け/ トマトソーメン

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

オレンジシャーベット/ マンゴーコンポート
抹茶



KAISEKI