



Menu kaiseki "Bambou" Kisaragi

Kisaragi Bamboo Kaiseki Course

如月 竹懷石 御献立

8,000円 (yens/yen)

税サービス料込 (Taxes et frais de service inclus/
Tax and service charges included)

Entrée <i>Starter</i> 先付け	Tofu chaud de soja Tsukui <i>Warm Tsukui Soy Tofu</i> 津久井大豆の温豆腐
5 types d'apéritifs	Inarizushi à la crevette oni, Canapé à la poutargue grillée Tataki de poulet Jidori, sauce ponzu, Beignet d'igname râpée au nori Colza nanohana à la moutarde japonaise, etc.
5 kinds of appetizers	<i>Oni-Shrimp Inarizushi, Grilled Bottarga Canapé, Jidori Chicken Tataki with Ponzu Sauce, Grated Yam Fritter with Nori, Nanohana Rapeseed with Japanese Mustard, etc.</i>
前菜五種	鬼海老の稻荷寿司、炙り唐墨カナッペ、地鶏の叩きポン酢、 磯辺とろろ揚げ、菜の花辛し和え、など
Soupe <i>Soup</i> お椀	Kinmedai de la baie de Sagami, bouillon clair au sel <i>Kinmedai from Sagami Bay in a Clear Salted Broth</i> 相模湾 金目鯛の潮仕立
O Tsukuri (sashimi) <i>O Tsukuri (sashimi)</i> お造り	Poisson frais du jour du marché aux poissons <i>Fresh fish of the day from the fish market</i> 本日の魚河岸より
Plat de poisson <i>Fish dish</i> 魚料理	Maquereau de Sajima façon yuan-yaki <i>Yuan-Yaki Style Mackerel from Sajima</i> 佐島産 鯖の柚庵焼き
Rice dish <i>Plat de riz</i> 御飯	Riz à la chair et au miso de crabe <i>Rice cooked with Crab Meat and Miso</i> ひじき御飯
Dessert <i>Dessert</i> 甘味	Fraises de la ferme Shimamura Glace au gorgonzola, avec du café fraîchement moulu <i>Strawberries, from Shimamura Farm Gorgonzola Gelato, With Freshly Ground Coffee</i> 島村ファームの摘み立て苺 ゴルゴンゾーラジェラート 挽き立て珈琲と共に