

Menu kaiseki "Sélection du Chef" Kisaragi

Kisaragi Chef's choise Kaiseki Course

如月 料理長おまかせ懐石 御献立

23,000円 (yens/yen)

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

Entrée Starter 先付け	Bouillon de palourdes dures japonaises avec tofu chaud de soja Tsukui <i>Japanese Hard Clam Broth with Warm Tsukui Soy Tofu</i> 蛤だし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
Petit nabé Small nabe 小鍋	Soupe shabushabu de Porc Koza <i>Koza Pork Shabushabu Soup</i> 高座豚しゃぶしゃぶスープ仕立
O Tsukuri(sashimi) O Tsukuri(sashimi) お造り	Trois poissons frais du jour du marché aux poissons sélectionnés <i>Three Fresh Fish of the Day selected carefully from the Fish Market</i> 本日の魚河岸より厳選三種
Plat de poisson Fish dish 魚料理	Nodoguro grille au sel, Laitance grillée <i>Salt-Grilled Nodoguro Fish, Grilled Milt</i> のどぐろ塩焼き 焼き白子
Hashiyasume Hashiyasume 箸休め	Velouté surinagashi de céleri-rave <i>Celery Root Surinagashi Soup</i> 根セロリ摺り流し
Viande Meat 肉料理	Grillade au charbon d'igname et de bœuf noir japonais <i>Charcoal-Grilled Japanese Black Beef and Yam</i> 黒毛和牛と長芋の炭火焼き
Sushi Sushi 寿司	Sushi nigiri (5 pièces) <i>Nigiri Sushi (5 pieces)</i> 握り鮓 五貫
Dessert	Fraises de la ferme Shimamura Glace au gorgonzola, avec du café fraîchement moulu
Dessert	<i>Straubberries, from Shimamura Farm Gorgonzola Gelato, With Freshly Ground Coffee</i>
甘味	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