



Menu kaiseki "Pin" Mutsuki

Mutsuki Pine Kaiseki Course

睦月 松懷石 御献立

10,000円 (yens/gen)

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

Nouvel An Hassun	Salade de radis daikon au karasumi, Crevette frite façon matsukasa, Fleurs de colza au jambon cru, nappées de sauce jaune d'œuf, Filet de flétan enroulé dans sa peau, Sembei au kuwai, etc.
<i>New Year Hassun</i>	<i>Daikon Radish Salad with Karasumi, Matsukasa-style Fried Shrimp, Rapeseed Flowers with Raw Ham, topped with Egg Yolk Sauce, Halibut Fillet wrapped in its Skin, Kuwai Sembei, etc.</i>
新春八寸	唐墨大根サラダ、海老の松笠揚げ、菜の花生ハム黄味酢掛け、平目龍皮巻き、くわい煎餅など
Soupe	Zoni de canard, au kudzu fin
<i>Soup</i>	<i>Duck Zoni, Usuguzu Style</i>
お椀盛	鴨雑煮 薄葛仕立
O Tsukuri (sashimi)	Poisson frais du jour du marché aux poissons
<i>O Tsukuri (sashimi)</i>	<i>Fresh fish of the day from the fish market</i>
お造り	本日の魚河岸より
Plat de poisson	Dorade grillée au miso sucré-salé, roulée dans du tofu frit
<i>Fish dish</i>	<i>Grilled Sea Bream with Sweet-Salty Miso rolled in Fried Tofu</i>
魚料理	真鯛の枋尾甘辛味噌焼き
Viande	Bœuf noir japonais et légumes variés grillés au charbon de bois
<i>Meat</i>	<i>Japanese Black Beef and Mixed Vegetables Grilled over Charcoal</i>
肉料理	黒毛和牛と彩野菜の炭火焼き
Pot de riz	Riz à la chair et au miso de crabe
<i>Rice pot</i>	<i>Rice cooked with Crab Meat and Miso</i>
御飯	蟹身とカニ味噌の炊き込み
Dessert	Crème brûlée à la fraise d'hiver
	Avec du café fraîchement moulu
<i>Dessert</i>	<i>Winter Strawberry Crème Brûlée</i>
	<i>With Freshly Ground Coffee</i>
甘味	冬苺クレームブリュレ
	挽き立て珈琲と共に