



Menu kaiseki "Sélection du Chef" Yayoi

Yayoi Chef's choise Kaiseki Course

如月 料理長おまかせ懷石 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 <i>Starter</i> 先付	Tofu au sésame et à l'armoise avec oursin cru <i>Fresh Sea Urchin and Mugwort Sesame Tofu</i> 生雲丹よもぎ胡麻豆腐
Apéritifs	Yuba pressée aux haricots de Tsukui, Asperges enroulées de jambon cru Calmars luciole nappés de miso vinaigré, Galettes de pomme de terre aux crevettes sakura, etc.
<i>Appetizers</i> 前菜	<i>Gathered Yuba with Tsukui Soybeans, Asparagus Wrapped in Prosciutto, Firefly Squid with Vinegared Miso, Sakura Shrimp New potato Mochi, etc.</i> 津久井大豆の寄せ湯葉、アスパラガス生ハム巻き、 螢烏賊の酢味噌掛け、桜海老の新じゃが餅、など
Petit nabé <i>Small nabe</i> 小鍋	Shabu-shabu de hamaguri locales et jeunes algues wakame <i>Local Hamaguri and Young Wakame Seaweed Shabu-shabu</i> 地はまぐりと新若布しゃぶしゃぶ
O Tsukuri (sashimi) <i>O Tsukuri (sashimi)</i> お造り	Poissons frais soigneusement sélectionnés de la baie de Sagami <i>Freshly Selected Fish from Sagami Bay</i> 相模湾より厳選鮮魚
Plat de poisson <i>Fish dish</i> 魚料理	<i>Nodoguro grille au sel</i> <i>Salt-Grilled Nodoguro Fish</i> のどぐろ塩焼き
Hashiyasume <i>Hashiyasume</i> 揚げ物	Tempura de légumes sauvages (sansai) de Tsukui <i>Tsukui Wild Vegetables (Sansai) Tempura</i> 津久井産の山菜の天婦羅
Viande <i>Meat</i> 肉料理	Bœuf noir japonais spécialement sélectionné grillé au charbon <i>Specially Selected Japanese Black Beef Grilled over Charcoal</i> 特選黒毛和牛の炭火焼き
Sushi <i>Sushi</i> 寿司	Sushi nigiri (5 pièces) <i>Nigiri Sushi (5 pieces)</i> 握り鮓 五貫
Dessert <i>Dessert</i> 甘味	Blanc-manger au sakura-mochi avec du café fraîchement moulu <i>Sakura-Mochi Blanc-manger</i> <i>With Freshly Ground Coffee</i> さくら餅ブラマンジェ 挽き立て珈琲と共に