



Menu kaiseki "Goen" Mutsuki

Mutsuki Goen Kaiseki Course

睦月 ご縁懷石 御献立

15,000円 (yens/yen)

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.
New Year Hassun	<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
Petit nabé Small nabe 小鍋	Poisson kichiji cuit à la vapeur et avec du saké dans un bouillon clair <i>Steamed Kichijū Fish with Sake in Clear Broth</i> 鴨しゃぶしゃぶ仕立
O Tsukuri(sashimi) O Tsukuri(sashimi) お造り	Trois poissons frais du jour du marché au poisson <i>Three Fresh Fish of the Day from the Fish Market</i> 本日の魚河岸より三種
Plat de poisson Fish dish 魚料理	Dorade grillée au miso sucré-salé, roulée dans du tofu frit <i>Grilled Sea Bream with Sweet-Salty Miso rolled in Fried Tofu</i> 真鯛の板尾甘辛味噌焼き
Mets vinaigrés Vinegared dishes 揚げ物	Beignets de pétoncles et de bulbe de lis <i>Fried Scallops and Lily Bulb</i> 小柱と百合根搔き揚げ
Viande Meat 肉料理	Bœuf noir japonais et légumes variés grillés au charbon de bois <i>Japanese Black Beef and Mixed Vegetables Grilled over Charcoal</i> 黒毛和牛と彩野菜の炭火焼き
Sushi Sushi 寿司	Chirashi-zushi aux fruits de mer divers <i>Chirashi-zushi with various seafood</i> 海鮮バラちらし
Dessert	Crème brûlée à la fraise d'hiver Avec du café fraîchement moulu
Dessert	<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