

Menu kaiseki "Sélection du Chef" Mutsuki

Mutsuki Chef's choise Kaiseki Course

睦月 料理長おまかせ懷石 御献立

23,000円 (yens/gen)

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

Entrée <i>Starter</i> 座付き	Ormeau de Sajima, Kanagawa, cuit à la vapeur <i>Steamed Abalone from Sajima, Kanagawa</i> 佐島の蒸し鮑
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
Petit nabé <i>Small nabe</i> 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)	Trois poissons frais du jour du marché aux poissons sélectionnés Sévèrement
<i>O Tsukuri(sashimi)</i> お造り	<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 <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
Mets vinaigrés <i>Vinegared dishes</i> 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 <i>Meat</i> 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 <i>Sushi</i> 寿司	Sushi nigiri (5 pièces) <i>Nigiri Sushi (5 pieces)</i> 握り鮓 五貫
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