



Repas Carpe Diem Menu du d'hiver
Repas qui marie thés japonais et cuisine Kaiseki
Carpe Diem Course Winter Menu
Course that combines Japanese Tea with Kaiseki Cuisine
今日を楽しむ懷石 冬の御献立
懷石料理とお茶のペアリングコース

38,000円 (yens/yen)

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

Gyokuro extrait avec de la glace et infusé à l'eau tiède
Gyokuro extracted with ice and infused in lukewarm water
玉露 氷出しと 低温出し

Apéritifs Cinq hors d'œuvre colorés du d'hiver
Appetizers Winter Five Colorful Appetizers
前菜 冬の彩りオードブル五点盛り

Pot en papier Soupe shabushabu de Porc Koza pot de papier
Paper Pot Koza Pork Shabushabu Soup in a Paper Pot
紙鍋 高座豚しゃぶしゃぶ紙鍋スープ

Thé vert aux agrumes
Citrus Green Tea
柑橘緑茶

O tsukuri (sashimi) Poisson frais de saison soigneusement sélectionné dans les eaux
de la baie de Sagami
O Tsukuri (sashimi) Fresh Seasonal Fish Carefully Selected From Sagami Bay
お造里 相模湾近海より旬の鮮魚厳選

Thé vert torréfié Sanogawa
Sanogawa Roasted green tea
佐野川ほうじ茶

Plat de poisson Maquereau grille au sel de Sajima
Fish dish Salt-Grilled Mackerel from Sajima
魚料理 佐島産 鯖塩焼き

Mets vinaigrés Ormeau de Sajima, Kanagawa, cuit à la vapeur
Vinegared dishes Steamed Abalone from Sajima, Kanagawa
酢の物 神奈川 佐島の蒸し鮑

Thé froid pour un appétit sain servi dans un verre de vin rouge
Iced Healthy Appetite Tea Served in a Red Wine Glass
冷たい健啖茶 赤ワイングラスにて

Viande <i>Meat</i> 肉料理	Steak de bœuf noir japonais spécialement sélectionné, grillé sur pierre <i>Specially Selected Japanese Black Beef Steak, Stone-grilled</i> 特選黒毛和牛の石焼ステーキ
------------------------------	--

Le meilleur thé Sanogawa "Grand Cru"
The best Sanogawa Tea "Grand Cru"
極上の佐野川茶「グラン・クリュ」

Plat de riz <i>Rice dish</i> 御飯	Riz aux légumes sauvages <i>Wild vegetable rice</i> 山菜おこわ
---------------------------------------	---

Refreshment <i>Rafraichissement</i> 水物	Fruit de saison <i>Seasonal fruit</i> 季の物
--	---

Dessert <i>Dessert</i> 甘味	Yokan à la châtaigne <i>Chestnut Yokan</i> 栗羊羹
---------------------------------	--

Avec du Matcha
With Matcha
お抹茶と共に

Chef du restaurant Jyukouan, Kobayashi
Jyukouan Restaurant Chef Kobayashi
寿麴庵 料理長 小林