

Menu kaiseki "Goen" Kisaragi

Kisaragi Goen Kaiseki Course

如月 ご縁懷石 御献立

1 5,0 0 0 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> 先付け	Tofu chaud de soja Tsukui <i>Warm Tsukui Soy Tofu</i> 津久井大豆の温豆腐
5 types d'apéritifs	Inarizushi à la crevette oni, Canapé à la poutargue grillée Tataki de poulet Jidori, sauce ponzu, Beignet d'igname râpée au nori Colza nanohana à la moutarde japonaise, etc.
5 kinds of appetizers	<i>Oni-Shrimp Inarizushi, Grilled Bottarga Canapé, Jidori Chicken Tataki with Ponzu Sauce, Grated Yam Fritter with Nori, Nanohana Rapeseed with Japanese Mustard, etc.</i>
前菜五種	鬼海老の稲荷寿司、炙り唐墨カナッペ、地鶏の叩きポン酢、 磯辺とろろ揚げ、菜の花辛し和え、など
Petit nabé <i>Small nabe</i> 小鍋	Soupe shabushabu de Porc Koza <i>Koza Pork Shabushabu Soup</i> 高座豚しゃぶしゃぶスープ仕立
O Tsukuri(sashimi) <i>O Tsukuri(sashimi)</i> 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 <i>Fish dish</i> 魚料理	Maquereau de Sajima façon yuan-yaki <i>Yuan-Yaki Style Mackerel from Sajima</i> 佐島産 鯖の柚庵焼き
Hashiyasume <i>Hashiyasume</i> 箸休め	Velouté surinagashi de céleri-rave <i>Celery Root Surinagashi Soup</i> 根セロリ摺り流し
Viande <i>Meat</i> 肉料理	Grillade au charbon d'igname et de bœuf noir japonais <i>Charcoal-Grilled Japanese Black Beef and Yam</i> 黒毛和牛と長芋の炭火焼き
Sushi <i>Sushi</i> 寿司	Chirashi-zushi aux fruits de mer divers <i>Chirashi-zushi with various seafood</i> 海鮮バラちらし
Dessert <i>Dessert</i> 甘味	Fraises de la ferme Shimamura Glace au gorgonzola, avec du café fraîchement moulu <i>Strawberries, from Shimamura Farm Gorgonzola Gelato, With Freshly Ground Coffee</i> 島村ファームの摘み立て苺 ゴルゴンゾーラジェラート 挽き立て珈琲と共に