



Menu kaiseki "Pin" Kisaragi

Kisaragi Pine Kaiseki Course

如月 松懷石 御献立

10,000円 (yens/yen)

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

Entrée

Starter

先付け

Tofu chaud de soja Tsukui

Warm Tsukui Soy Tofu

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

Oni-Shrimp Inarizushi, Grilled Bottarga Canapé,

Jidori Chicken Tataki with Ponzu Sauce, Grated Yam Fritter with Nori,

Nanohana Rapeseed with Japanese Mustard, etc.

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

Soupe

Soup

お椀

Kinmedai de la baie de Sagami, bouillon clair au sel

Kinmedai from Sagami Bay in a Clear Salted Broth

相模湾 金目鯛の潮仕立

O Tsukuri (sashimi)

O Tsukuri (sashimi)

お造り

Poisson frais du jour du marché aux poissons

Fresh fish of the day from the fish market

本日の魚河岸より

Plat de poisson

Fish dish

魚料理

Maquereau de Sajima façon yuan-yaki

Yuan-Yaki Style Mackerel from Sajima

佐島産 鯖の柚庵焼き

Viande

Meat

肉料理

Grillade au charbon d'igname et de bœuf noir japonais

Charcoal-Grilled Japanese Black Beef and Yam

黒毛和牛と長芋の炭火焼き

Rice dish

Plat de riz

御飯

Riz à la chair et au miso de crabe

Rice cooked with Crab Meat and Miso

ひじき御飯

Dessert

Fraises de la ferme Shimamura

Glace au gorgonzola, avec du café fraîchement moulu

Dessert

Strawberries, from Shimamura Farm

Gorgonzola Gelato, With Freshly Ground Coffee

甘味

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