

二周年記念特別メニュー

一万六千円

(税・サービス料別)

開店二周年を記念し、日頃のご愛顧の感謝の意を込め、特別メニューをご用意いたしました。発酵、そして味噌と旬の素材のマリアージュをお楽しみください。十月からご予約を承ります。献立は当日の仕入れの状況にて異なる場合がございます。何卒ご了承下さい。

先付

蓮根饅頭 帆立 二年長期熟成味噌「華」と豆味噌の赤出汁の上澄み 豆豉 山葵

前菜七種

チーズ西京焼 市田柿
銀杏揚げ 一塩
カマス棒寿司 酢橘
巻海老美味煮
大黒しめじ 酒盗玉子
蟹と菊花の浸し
無花果田楽

造り替

本日のお造り あしらい一通り

お碗

鴨コース 九条葱 焼椎茸 蕪 柚子

お凌ぎ

チーズと白味噌「禅」の冷製茶碗蒸し いくら醤油漬

揚げ物

甘鯛いりだし 丸十と牛蒡のチップス

口直し

ほうじ茶のグラニテ

強肴

どちらかお選びいただけます

魚 名残り鱧と松茸のしゃぶしゃぶ 煎り大豆と赤味噌のお出汁
肉 特選和牛コーストと松茸のしゃぶしゃぶ 煎り大豆と赤味噌のお出汁

酢の物

鮑柔らか煮 キクラゲ熟成ぼん酢漬け つるむらさき もって菊 針生姜

食事

ご飯 漬物 二年長期熟成味噌「華」の味噌汁沢煮仕立

水菓子

ところてん 黒蜜 キナコ 酒粕と白味噌「禅」のアイス 季節のフルーツ

料理長 佐藤翔太