

Kiwanmi Supreme Kaiseki Course

極み会席

¥12,800

(tax incl. ¥14,080)

先付 涼 立川産トマトのガスパチヨ 焼き霜帆立を添えて
 Chilled Kanade Tomato Gazpacho with Seared Scallop

前菜 夏の宵 大地のサラダ
 DAICHINO SALAD Summer Version

御覧 蝦夷鮑と天使の海老の素麺 烏骨鶏の薬膳スープ仕立て
 Ezo Abalone and Angel Shrimp Somen Noodles
 with Silkie Chicken Herbal Soup

お造り はも落とし“立飛のそら”煎り酒のジュレ
 Parboiled Pike Conger with Iri-Zake Gelee

強肴 “後藤牛”のリブローズと米茄子の揚げひたし
 青ゆずのアクセント
“GOTOGYU” Beef Rib Eye and Deep-Fried Eggplant
in Broth with Green Yuzu

魚料理 ふっくら仕上げたスズキの香味焼き あおさ海苔の豆乳ソース
 Fluffy Herb-Flavored Seabass with Aosa Seaweed Soy Milk Sauce

肉料理 アルプス鹿の笹焼き 夏野菜グリルと
 クレソン・セロリの赤ワインビネガー和え
Bamboo Grass-Grilled Alpine Venison with
Grilled Summer Vegetables and Watercress and
Celery Dressed with Red Wine Vinegar

甘味 あんみつテリーヌ ～和三盆アイスと焼き八ツ橋を添えて～
 Anmitsu Terrine
～ Wasanbon Ice Cream and Baked Yatsushashi Cinnamon Cookie ~

コースに合わせて、おすすめドリンクセット4種類もご用意しています。
お気軽にお申し付けください。

Recommended
Drink Set
+¥6,000
(tax incl. ¥6,600)