

NEW YEAR
Special
COURSE

先 付

“東京うこっけい”のムース
金箔をあしらって ガダイフ

前 菜

たらば蟹と鮭 塩麹タルタルソース
鮭の皮 蟹のソース

温前菜

はまぐり汐仕立て 胡麻豆腐

魚料理

真鯛の香味焼 雲子の天婦羅仕立て “立飛のそら”酒粕ソース

箸休め

自社農園“とき”りんごのグラニテ 自家製焼き八つ橋

肉料理

“後藤牛”サーロインの昆布締め 下仁田葱
自家製麹ソース 奥多摩山葵

御 飯

煮穴子と牛蒡の和風リゾット

甘 味

ビーツの求肥と黒糖ごぼうの花びら餅
ショコラクリームと柑橘ピール

NEW YEAR
Special
COURSE

STARTER

*"TOKYO UKOKKEI" Mousse Specked
with Gold Leaf, Kadayif*

APPETIZER

*King Crab and Salmon with Salted Koji Malt Tartar Sauce,
Salmon Skin, Crab Sauce*

HOT APPETIZER

Hamaguri Clam Seasoned with Salt, Sesame Tofu

FISH

*Herb-Grilled Red Sea Bream, Milt Tempura,
"TACHIHI NO SORA" Sake Lees Sauce*

PALATE CLEANSER

*Homegrown "TOKI" Apple Granité with
Homebaked Yatsunashi Cinnamon Cracker*

MEAT

*Kombu Kelp-Flavored "GOTOGYU" Beef Sirloin with
Homemade Koji Sauce and Okutama Wasabi*

RICE

*Simmered Conger Eel and
Burdock Risotto with Japanese Flavors*

DESSERT

*Soft Beetroot Mochi and Brown Sugar
BurdockPetal Mochi
Chocolate Cream and Citrus Peel*