

TODAY'S WAKURIYA COURSE \$98

chef Katsuhiko Yamasaki

"kaisen ishi-yaki"

lobster and Hokkaido scallop BBQ on heated "ishi" (stone) at table
preserved "yuzu" (Japanese citrus) sauce

*

"moriawase" (assorted) appetizers

"anago" (see eel) tempura on spaghetti squash
"tako" (octopus) salad pickled plum sauce
pan-sautéed foie gras and fig sushi

*

"gindara no chawan-mushi"

Alaskan black cod in steamed egg custard

*

today's sashimi chef's choice

*

"ebi no kaori-yaki"

New Caledonian shrimp,
Sun Smiling Valley farms mushroom and truffle

*

ginger and Asian pear sorbet

*

Snake River farms USA "wagyu" Kobe beef

Sake-kasu(lees)-miso sauce

*

"kani-tama an-kake donburi"

snow crab egg omelet with thickened dashi sauce over rice
pickled vegetable

*

"budo🍇 no mochi cake"

fresh grapes,"kokuto"(Japanese black sugar) crème pâtissière
and crystal jelly

本日のメニュー \$98 山崎 勝弘

海鮮石焼き

ロブスターと北海道の帆立 塩柚子だれ

*

盛り合わせ

穴子の天麩羅 糸瓜素麺
蛸のサラダ 梅肉ドレッシング
フォアグラと無花果の蒸し寿司

*

銀鱈の茶碗蒸し

*

本日のおすすめの造り

*

ニューカレドニア産ブルーシュリンプ香り焼き
Sun Smiling Valley farms のキノコとトリュフ

*

生姜とアジアンペアのソルベ

*

Snake River farm のアメリカン和牛ロースト
酒粕味噌のソースで

*

蟹玉あんかけ丼

香の物

*

葡萄🍇のおもちケーキ

黒糖カスタードクリーム クリスタルゼリー