

# TODAY'S WAKURIYA COURSE \$105

chef Katsuhiko Yamasaki

## **jikasei yaki goma-tofu**

oven-baked homemade sesame tofu with lobster

\*

## **"moriawase" (assorted) appetizers**

"hotaru-ika" (fire-fly squid) and asparagus mustard sauce

hirame no ryuhi-maki (flounder sashimi wrapped with kombu seaweed)

deep-fried pork with grated "kabura" (turnip) sauce

\*

## **nyu-men**

warm "somen" (Japanese angel hair pasta) noodles in soup

New Caledonian blue shrimp

Sun Smiling Valley farms buna shimeji mushroom

\*

**today's sashimi** chef's choice

\*

## **Hokkaido hotate au gratin**

snow crab and "saikyo" (Kyoto) miso sauce

\*

## **yuzu and beets sorbet**

\*

## **Snake River farms USA "wagyu" Kobe beef**

foie gras-tofu sauce steamed jidori egg

Brussel sprouts maitake mushroom

\*

## **mebachi maguro (big-eye tuna) chirashi sushi**

\*

**seasonal citrus jelly and sake-"kasu" (lees) panna cotta**

crème anglaise

本日のメニュー \$105 山崎 勝弘

自家製焼き胡麻豆腐

ロブスター

\*

盛り合わせ

蛍烏賊とアスパラガス マスタードソース

平目の龍皮巻き 出汁ジュレ

豚肉カツを蕪雲餡で

\*

煮麺

ニューカレドニアのブルーシュリンプ

Sun Smiling Valley farm のぶなしめじ

\*

本日のおすすめの造り

\*

北海道産帆立のグラタン

ずわい蟹と西京味噌のソース

\*

柚子とピーツのソルベ

\*

Snake River farm のアメリカン和牛ロースト

フォアグラ豆腐ソース 温度たまご

芽キャベツ 舞茸

\*

めばち鮪のちらし寿司

\*

季節の柑橘のゼリーと酒粕パンナコッタ

アングレーズソース