

# TODAY'S WAKURIYA COURSE \$105

chef Katsuhiko Yamasaki

## **kaisen ishi-yaki**

seafood BBQ on heated "ishi" (stone) at table yuzu soy sauce

\*

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

"kani" (crab) and "uni" (sea urchin) with "tomburi" (vegetable caviar)

Alaskan black cod "kabura-mushi" (steamed with grated turnip)

pan-sautéed duck foie gras on "shiratama-dango" (mochi)

\*

## **nyumen**

hot "somen" (Japanese angel hair pasta) noodles

Maple Leaf Farms duck

\*

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

\*

## **yaki shirako-dofu**

grilled "shirako" (cod soft roe) tofu with dashi sauce

lobster brussel sprouts

\*

## **seasonal citrus sorbet**

\*

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

steamed jidori chicken egg Hatcho miso sauce

\*

## **mebachi maguro no yama-kake donburi**

big eye tuna sashimi with mountain potato sauce over rice

\*

## **sake-kasu no crème brûlée**

served with "kinako" (roasted soy flour) snowball cookie

本日のメニュー \$105 山崎 勝弘

**海鮮石焼き**

柚子で作った醤油だれで

\*

**盛り合わせ**

蟹と雲丹 とんぶりをのせて  
アラスカ産銀鱈のかぶら蒸し  
フォアグラソテーと白玉だんご

\*

**煮麺**

Maple leaf Farm の鴨肉

\*

**本日のおすすめの造り**

\*

**焼き白子豆腐**

ロブスター 芽キャベツ

\*

**季節の柑橘のソルベ**

\*

**Snake River farm のアメリカン和牛ロースト**

地鶏の温度玉子 八丁味噌仕立て

\*

**めばち鮪のやまかけ丼**

\*

**酒粕のクリームブリュレ**

きなこのブル・ド・ネージュを添えて