

TODAY'S WAKURIYA COURSE \$105

chef Katsuhiko Yamasaki

kaisen ishi-yaki

BBQ on heated "ishi" (stone) at table

"nama-tako" (fresh octopus) from Hokkaido "ume" (plum) sauce

*

"moriawase" (assorted) appetizers

"bincho maguro" (albacore) confit "sora-mame" (fava beans)

"hotate" (scallop) sashimi with umami cream

duck foie gras roll with cucumber

*

lobster no yoro-mushi

steamed with "yama-imo" (Japanese mountain potato) sauce

Sun Smiling Valley farms buna shimeji mushroom

*

today's sashimi chef's choice

*

yaki ebi-shinjo

oven-baked shrimp cake

shiitake mitsuba asparagus

*

sorbet

"genmai-cha" (roasted brown rice green tea)

*

Alaskan gindara no miso-ni

simmered black cod with Hatcho miso steamed jidori egg

*

Snake River farms USA "wagyu" Kobe beef donburi

"shiso" (Japanese basil)

*

"ichigo" (strawberry) no mochi cake

strawberry rice cake with "matcha" (green tea) biscotti

本日のメニュー \$105

山崎 勝弘

海鮮石焼き

北海道からの生蛸 梅肉のソース

*

盛り合わせ

鬚長鮪のコンフィ 空豆

帆立を旨みクリームで

鴨のフォアグラ胡瓜巻

*

ロブスターの養老蒸し

山芋

Sun Smiling Valley farm のぶなしめじ

*

本日のおすすめの造り

*

焼き海老真丈

椎茸 三ツ葉 アスパラガス

*

玄米茶のソルベ

*

アラスカ産銀鱈の味噌煮

八丁味噌 地鶏の温度玉子

*

Snake River farm のアメリカン和牛井

紫蘇の香り

*

苺の MOCHI ケーキ

抹茶のビスコッティを添えて