

TODAY'S WAKURIYA COURSE \$98

chef Katsuhiko Yamasaki

lobster and ondo-tamago

lobster and steamed jidori chicken egg umami-dashi sause

*

"moriawase" (assorted) appetizers

pan-sautéed duck foie gras on "renkon"(lotus root) in tofu nugget

Hokkaido hotate (scallop) with "uni" (sea urchin)

Tasmanian ocean trout sushi with Yuzu and seaweed sauce

*

chawan-mushi

steamed egg custard

Maple leaf farms duck and "gobo" (burdock) sauce

*

today's sashimi chef's choice

*

New Caledonian blue shrimp

Sun Smiling Valley farms mushroom

"sake-kasu"(sake lees) and "Saikyo"(Kyoto) miso sauce

*

Fuyu-gaki(persimmon)sorbet

*

Snake River farms USA "wagyu"Kobe beef

"kabocha"(Japanese pumpkin)sauce Italian truffle

*

tai-chazuke

Japanese wild snapper sashimi with sesame paste over rice

"dashi"(Japanese fish broth) soup

*

Kyoto Uji-matcha no mousse

green tea mousse with azuki bean

"Satsuma-imo"(Japanese sweet potato) and "ringo"(apple) with custard mochi

本日のメニュー

山崎 勝弘

温製ロブスターと温度タマゴ

旨み出汁

*

盛り合わせ

鴨のフォアグラソテーと蓮根の飛龍頭

北海道産帆立の雲丹焼き

タスマニア産オーシャントラウトの寿司 柚子と海苔のソース

*

茶碗蒸し

Maple leaf farm の鴨肉

牛蒡のソース

*

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

Sun Smiling Valley farm のきのこ 酒粕と西京味噌のソース

*

富有柿のソルベ

*

Snake River farm のアメリカン和牛ロースト

南瓜のソース

*

日本産の真鯛を使った鯛茶漬け

胡麻ダレ 香の物

*

京都・宇治抹茶のムース

自家製小豆餡 薩摩芋と林檎のカスタード餅を添えて