

TODAY'S WAKURIYA COURSE \$98

chef Katsuhiko Yamasaki

"tumorokoshi no yaki-kuzu tofu"

oven-grilled homemade corn tofu

Hatcho-miso sauce "sansho" (Japanese pepper) butter

*

"moriawase" (assorted) appetizers

Tasmanian ocean trout and summer vegetables

pan-sautéed duck foie gras on "dashi-maki" (rolled omelet)

Japanese eggplant and sweet pepper with "soboro" (minced) pork sauce

*

"hiyashi somen to tempura"

cold Japanese somen noodles

New Caledonian blue shrimp and okra

*

today's sashimi chef's choice

*

"lobster no yamaimo gratin"

summer squash

Japanese mountain potato sauce

*

"shiso" (Japanese basil) and pineapple sorbet

*

Snake River farms USA "wagyu" Kobe beef

soft-steamed egg Sun Smiling Valley farms mushroom

"karashi shoyu" (mustard soy sauce)

*

"unagi no goma-chazuke"

grilled fresh water eel and rice in sesame-dashi soup

pickled vegetable

*

"hakuto (white peach) crème brulée"

edamame on "kinako" (soy flour) mochi

本日のメニュー \$98 山崎 勝弘

玉蜀黍の焼き葛豆腐

八丁味噌だれ 山椒バター

*

盛り合わせ

オーシャントラウトと夏野菜

鴨のフォアグラと地鶏のだし巻き

日本茄子と万願寺唐辛子の豚そぼろ餡かけ Wの旨み

*

冷やしそうめんと天麩羅

ニューカレドニア産のブルーシュリンプ オクラ

*

本日のおすすめの造り

*

ロブスターの山羊グラタン

サマースクワッシュ

*

紫蘇とパイナップルのソルベ

*

Snake River farm のアメリカン和牛ロースト

温度玉子 Sun Smiling Valley farms のキノコ 芥子醤油

*

鰻の胡麻茶漬け

香の物

*

白桃のクリームブリュレ

枝豆きなこ餅