

# MENU

October 1 2018 - October 31 2018

食材の入手が困難な場合など、献立を変更することがございます。あらかじめご了承くださいませ

Since the menu based on daily market availability of fresh ingredients,

Menu items are subject to change.

We would appreciate if you can take this into your consideration.

花懐石 5・940円税サ込

**Kaiseki-HANA (5,940yen)** Incl.tax/service charge

**花怀石 5,940 日元** 含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐

Sesame Tofu 芝麻豆腐

前菜 季節の彩り

hors d'oeuvres 前菜什锦拼盘

お椀 白味噌仕立て 鱧あられ揚げ

light-colored-Miso soup with HAMO(daggertooth pike conger 白味噌汤(海鳗)

造り 鯛 湯葉

TAI(sea bream) SASHIMI and YUBA(Freshly clotted-soy-milk) SASHIMI

鯛鱼刺身,汤叶(豆腐皮)刺身

主菜 牛肉の炙り焼き 又は 鯛の酒蒸し

Broiled beef 烤牛肉

**OR 或**

SAKE-steamed TAI(sea bream)酒蒸鯛鱼

揚物 海老と木の子の vari 揚げ

deep-fried prawns and mushrooms 炸对虾 炸蕈菇

御飯 木の子のかやく御飯 赤出汁 漬物

rice cooked with KINOKO(mushrooms) ,red MISO soup,pickles

蘑菇杂煮饭,红味噌汤,咸菜

水物 六種盛り

Assorted dessert 本日的甜点拼盘

謝恩特別懷石 8・640円税サ込

**Special Kaiseki SYAON(Thanks-giving) (8,640yen)** Incl.tax/service charge

**感谢您怀石 8,640 日元** 含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐

Sesame Tofu 芝麻豆腐

前菜 季節の彩り

hors d'oeuvres 前菜什锦拼盘

椀替 松茸と鱧土瓶蒸し

MATSUTAKE-mushrooms,HAMO(pike conger) and broth and served in a DOBIN pot

松茸菇土瓶蒸 海鳗

造り 本日の造り

today's SASHIMI (sliced raw fish)

刺身拼盘

主菜 松茸と牛すき焼き 又は 子持ち鮎塩焼き

SUKIYAKI hotpot with beef and MATSUTAKE-mushrooms

牛寿喜烧 松茸菇

**OR 或**

salt-broiled AYU-sweetfish with roe

盐味烤鱼籽香鱼

鉢物 海老芋 大根

Simmered EBI-IMO(taro) with DAIKON(radish)

汇煮海老芋白萝卜

御飯 きのこ御飯

rice cooked with KINOKO(mushrooms) ,red MISO soup,pickles

蘑菇饭,红味增汤,咸菜

本日のデザート

dessert

甜点

美濃吉創業 300 周年特別懐石

## The 300th Anniversary commemoration KAISEKI

10,000yen(11,880yen) Incl.tax/service charge

300 周年懐石 10,000 日元(11,880 日元) 含服务费含税价格

揚げ胡麻豆腐/九条葱の博多 辛子酢味噌がけ/焼き木の子 水菜 とんぶりの和え物

sesame-TOFU 芝麻豆腐

KUJO-scallions in KARASHI-SUMISO dressing

凉拌九条葱 黄芥末醋味噌

mushrooms and MIZUNA(potherb mustard greens) in dressing

凉拌烤蕈菇水菜

お造り五種 ( 瀬戸内鯛/とろ鮪/あぶり烏賊/しまあじ/湯葉 )

SASHIMI(TAI(sea bream),TORO(fatty tuna), IKA(squid),

SHIMA-AJI(striped horse mackerel),YUBA (soy-milk skin))

刺身(中肥金枪鱼, 鲷鱼, 乌贼, 黄带拟鲣, 汤叶 (豆腐皮))

松茸土瓶蒸し 名残り鱧

broth and MATSUTAKE(mushrooms) served in a DOBIN pot

with HAMO(daggertooth pike conger)

松茸海鳗土瓶蒸

秋の宝楽焼 ( 活子持ち鮎塩焼/神戸牛照り焼き/海老/栗/蓮根/银杏/いちよう芋 )

salt-broiled Ayu-sweetfish with roe 盐味烤鱼籽香鱼

broiled KOBE-beef 炙烤神戸牛

shrimp/chestnuts/lotus root/gingko nuts/sweet potatoes

虾子/栗子/莲藕/银杏/红薯

海老芋のみたらしあん掛け

EBI-IMO(taro) with a thickened sauce 海老芋盖浇

松茸と焼き鱧の釜炊き御飯 赤出汁 香の物

rice cooked with MATSUTAKE(mushrooms) and HAMO(daggertooth pike conger)

松茸海鳗饭

季節の果物 栗ようかん お薄

fruit and KURI(chestnut)-YOKAN(jellied sweet AZUKI-bean paste)

MATCHA(green tea)

水果/栗羊羹/抹茶

雅懷石 14・256円税サ込

**Kaiseki-MIYABI (14,256yen)** Incl.tax/service charge

**雅怀石 14,256 日元** 含服务费含税价格

胡麻豆腐/鮑柔らか煮 九条葱 辛子酢味噌がけ/焼き木の子 水菜 とんぶりの和え物

sesame-TOFU 芝麻豆腐

Abalone and KUJO-scallions in KARASHI-SUMISO dressing

凉拌鲍鱼九条葱 黄芥末醋味噌

mushrooms and MIZUNA(potheb mustard greens) in dressing

凉拌烤蕈菇水菜

椀替り 松茸と鱧の土瓶蒸し

broth and MATSUTAKE(mushrooms) served in a DOBIN pot  
with HAMO(daggertooth pike conger)

松茸海鰻土瓶蒸

造り 鯛 とろ鮪

SASHIMI(TAI(sea bream),TORO(fatty tuna))

刺身(中肥金枪鱼,鯛鱼)

焼八寸 宝楽吹き寄せ盛り 活子持ち鮎塩焼 神戸牛炙り焼き 海老

salt-broiled Ayu-sweetfish with roe 盐味烤鱼籽香鱼

broiled KOBE-beef 炙烤神戸牛

shrimp and other

虾子他

強肴 松茸変わり揚げ

deep-fried MATSUTAKE(mushrooms)

炸松茸

鉢物 揚げ海老芋 あん掛け

EBI-IMO(taro) with a thickened sauce 海老芋盖浇

御飯 松茸釜炊き御飯 焼き鱧 赤出汁 香の物

rice cooked with MATSUTAKE(mushrooms) and HAMO(daggertooth pike conger)

松茸海鰻饭

デザート盛合せ

dessert

甜点

鴨川 4・5 14円税サ込

**Kaiseki-KAMOGAWA (4,514yen)** Incl.tax/service charge

鴨川 4,514 日元 含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐

Sesame Tofu 芝麻豆腐

前菜 季節の彩り

hors d'oeuvres 前菜什锦拼盘

椀物 京の白味噌仕立て

light-colored-Miso soup 白味噌汤

造り 鯛 湯葉

TAI(sea bream) SASHIMI and YUBA(Freshly clotted-soy-milk) SASHIMI

鯛鱼刺身,汤叶(豆腐皮)刺身

主菜 大海老ときのこの揚物 生麩田楽

deep-fried prawns and mushrooms

炸对虾 炸蕈菇

NAMA-FU-DENGAKE(raw FU wheat gluten broiled with a MISO glaze)

生麩(生面筋)田乐烧

鉢物 茄子旨煮

NASU-UMANI(eggplant simmered in sweetened soy sauce)

茄子甜味炖菜

鉢物 大根 湯葉あんかけ

DAIKON(radish) with YUBA(Tofu skins) with thickened souce

白萝卜 汤叶(豆腐皮)蒸盖浇

御飯 木の子かやく御飯 赤出汁 漬物

rice cooked with KINOKO(mushrooms) ,red MISO soup,pickles

蘑菇杂煮饭,红味噌汤,咸菜

水物 本日のデザート

dessert

甜点

松茸御膳

**MATSUTAKE-GOZEN 6500yen** Incl.tax/service charge

**松茸菇御膳 6500 日元**含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐 松茸

Sesame Tofu MATSUTAKE-mushrooms

芝麻豆腐 松茸菇

椀替 松茸と鱧土瓶蒸し

MATSUTAKE-mushrooms,HAMO(pike conger) and broth and served in a DOBIN pot

松茸菇土瓶蒸 海鳗

造り 鯛

TAI(sea bream) SASHIMI and today's SASHIMI (sliced raw fish)

鯛鱼刺身 本日的刺身

揚物 大海老と鱧と松茸の揚物

deep-fried prawn and MATSUTAKE-mushrooms, HAMO(pike conger)

炸对虾, 炸松茸菇 炸海鳗

鉢物 大根 柚味噌

simmered DAIKON ( radish ) with YUZU ( Citron ) -MISO glaze

酱汁大根 柚子味噌

御飯 松茸御飯

Rice Cooked with Matsutake-Mushrooms ,pickles

松茸菇饭,腌泡菜

水物 本日のデザート

dessert

本日的甜点