

師走【Shiwasu】

<i>trays</i> お膳	<i>Straight grain cedar</i> 榎目杉櫛	<i>Seasonal plants</i> あしらい	<i>Sasanqua</i> 山茶花
<i>clear soup</i> 小吸物	<i>Taro root soup from tokushima</i> 徳島 海老芋すり流し		
<i>appetizer</i> 先附	<i>Female snow crab and Tajima Beef</i> 香箱蟹と但馬牛の共演		
<i>seasonal platter</i> 八寸	<ul style="list-style-type: none">• <i>Karasumi and grilled lily root</i>• <i>Salmon roe and Japanese pear salad</i>• <i>Arrowhead castella</i> ・炙り唐墨と焼き百合根・自家製いくら梨酢和へ・慈姑かすてら		
<i>sashimi</i> お造り	<ul style="list-style-type: none">• <i>Abalone sashimi and liver soy sauce from Hokkaido</i>• <i>One bite of sea urchin sushi from Hokkaido</i> 北海道噴火湾 蝦夷鮑 北海道根室 パフン雲丹の手毬寿司		
<i>WAGYU</i> 和牛	<i>Kobe beef chateaubriand from Hyogo Kawagishi livestock 35months fattening</i> <i>taste : awayuki salt</i> 兵庫 川岸畜産 三十五ヵ月肥育 神戸牛シャトーブリアン		
<i>WAGYU</i> 和牛	<i>Grill'd ox Tongue of god from Kamiya store</i> <i>thick slice : seaweed salt with wasabi</i> <i>sliced : field caviar soy sauce</i> 神谷商店 神のタン 厚切り：藻塩、山葵 薄切り：とんぶり醤油		
<i>salad</i> 冷野菜	<i>Salad of steamed yam bulblets and early harvested vegetables</i> 零余子と早採り野菜のサラダ		
<i>WAGYU</i> 和牛	<i>Grill'd outside skirt of god from Kamiya store</i> <i>taste : barley miso</i> 神谷商店 神のハラミ 麦味噌		
<i>WAGYU</i> 和牛	<i>Kobe beef fillet from Hyogo Kawagishi livestock 35months fattening</i> <i>taste : black truffle from Spain</i> 兵庫 川岸畜産 三十五ヵ月肥育 神戸牛フィレ スペイン 黒トリュフ		
<i>side dish</i> 箸休め	<i>Turnip from Kyoto</i> <i>taste : yuzu miso</i> 京都 京こかぶ		
<i>WAGYU</i> 和牛	<i>Kobe beef sirloin from Hyogo Kawagishi livestock 35months fattening</i> <i>taste : fresh pepper, soy sauce and mustard</i> 兵庫 川岸畜産 三十五ヵ月肥育 神戸牛サーロイン 焼霜仕立て		
<i>masterpiece</i> 逸品	<i>Shark fin tempura with crab sauce</i> ふかひれの天麩羅 蟹餡		
<i>substantial dish</i> 強肴	<i>Specialty Matsusaka beef and snow crab seaweed shabu-shabu from Mie Chodaya ranch 47months fattened</i> 三重 長太屋牧場 四十七ヵ月肥育 特産松阪牛リブローズとずわい蟹の磯しゃぶ		
<i>meal</i> 食事	<i>Kobako crab rice in a clay pot from Kyoto</i> 京都 香箱蟹土鍋御飯		
<i>Desserts</i> 氷菓子	<i>Fuyu persimmon from Gifu • Hasegawa premium ice cream • Premium Matcha</i> 岐阜 富有柿・プレミアムアイス・宮ザキ園の極上抹茶		

Japanese style *Yakiniku*
HASEGAWA BETTEI