

霜月【Shimotsuki】

Soup 小吸物	Japanese taro "Ebi-imo" soup from Tokushima 徳島 海老芋すり流し
Appetizer 先附	Kobako crab and wagyu 香箱蟹と黒毛和牛の共演
Seasonal platter 八寸	Salmon roe and scallops with Japanese pear salad Karasumi (dried mullet roe) and grilled lily root Arrowhead castella ・自家製いくらと帆立の梨酢和へ・炙り唐墨と焼き百合根・慈姑かすてら
Sashimi お造り	Bluefin tuna from Aomori One bite of sea urchin sushi from Hokkaido ・青森 大間 本鮪 ・北海道 根室 パフン雲母の手毬寿司
Salad 冷野菜	Salad of steamed yam bulblets and early harvested vegetables 零余子と早採り野菜のサラダ
Wagyu 和牛	Kobe beef chateaubriand from Hyogo Kawagishi livestock 38months fattening taste : awayuki salt 兵庫 川岸畜産 三十八カ月肥育 神戸牛シャトーブリアン 淡雪塩
Wagyu 和牛	Grill'd ox Tongue of god from Kamiya store thick slice : seaweed salt with wasabi 神谷商店 神のタン 厚切り：藻塩、山葵
side dish 箸休め	Turnips from Shiga taste : Yuzu miso 滋賀 近江燕 柚子味噌
Wagyu 和牛	Grill'd outside skirt of god from Kamiya store taste : Barley miso 神谷商店 神のハラミ 麦味噌
Wagyu 和牛	Kobe beef fillet from Hyogo Kawagishi livestock 38months fattening taste : Foie gras 兵庫 川岸畜産 三十八カ月肥育 神戸牛フィレ フォアグラをのせて
Wagyu 和牛	Kobe beef sirloin from Hyogo Kawagishi livestock 38months fattening taste : Japanese yam and handmade salmon roe 兵庫 川岸畜産 三十八カ月肥育 神戸牛サーロイン 焼霜仕立て 自家製いくら 自然薯
Substantial dish 強肴	Kobe beef and tiger pufferfish soft roe shabu-shabu from Hyogo Tamura livestock 46months fattening 兵庫 田村畜産 四十六カ月肥育 神戸牛リブローズと炊き虎河豚白子 清まし仕立て
Meal 食事	Kobako crab rice in a clay pot from Kyoto 京都 香箱蟹土鍋御飯
Miso Soup 留椀	Red-miso soup ・Handmade pickles 赤出汁 香の物
Desserts 氷菓子	Persimmon from Gifu ・ Japanese sweets "Chestnut dorayaki" Premium ice cream ・ Premium Matcha ・自家製栗どら焼き、岐阜 富育柿 ・プレミアムアイス、宮ザキ園の極上抹茶

Japanese style Yakiniiku
HASEGAWA BETTEI