

懐石コース

令和五年

長月 神無月

先付け	日本料理 謙よりご挨拶
前菜	自家製胡桃味噌 ラムの角煮 菊花蕪 鯛昆布締め胡麻酢和え 栗甘露煮 かぼちゃの茶碗蒸し 湯葉と季節のお浸し エノキと海苔巻きの天ぷら
煮物椀	萩真丈 清汁仕立て
お造り	本日のお造り
焼き物	林檎と鯖の味噌仕立て
*強肴	牛リブアイの薫焼き 山椒味噌 もしくは 【 日本産和牛 + 45€ 】
お食事	ちらしキノコと腹子飯 なめこ汁
*デザート	味噌バニラアイス さつまいも天ぷらと季節の果物コンポート
デザートファイナル	小菓子

仕入れ状況によりメニューの一部が変更になる場合もございます

120ユーロ

ショートコース 95ユーロ

*ショートコースには強肴とデザートが含まれません

ペアリング	Wein	54/36
	Sake	64/40
	Premium Sake	80/50

ペアリングは先付け、煮物椀、デザートファイナルを除いて提供されます
日本酒のペアリングは寿司懐石コース合計400ml、ショートコース250mlです

寿司懐石コース

令和五年
長月 神無月

先付け	日本料理 謙よりご挨拶
前菜	自家製胡桃味噌 ラムの角煮 菊花蕪 鯛昆布締め胡麻酢和え 栗甘露煮 かぼちゃの茶碗蒸し 湯葉と季節のお浸し エノキと海苔巻きの天ぷら
煮物椀	萩真丈 清汁仕立て
お造り	本日のお造り
焼き物	林檎と鯖の味噌仕立て
*強肴	牛リブアイの薫焼き 山椒味噌 もしくは 【 日本産和牛 + 45€ 】
お食事	お寿司 おまかせ
*デザート	味噌バニラアイス さつまいも天ぷらと季節の果物コンポート
デザートファイナル	小菓子

仕入れ状況によりメニューの一部が変更になる場合もございます

150ユーロ

ショートコース 125ユーロ

*ショートコースには強肴とデザートが含まれません

ペアリング	Wein	54/36
	Sake	64/40
	Premium Sake	80/50

ペアリングは先付け、煮物椀、デザートファイナルを除いて提供されます
日本酒のペアリングは寿司懐石コース合計400ml、ショートコース250mlです

精進寿司懐石コース
高野山スタイル (ヴィーガン)

令和五年
長月 神無月

先付け	胡麻豆腐
前菜	もずく酢 高野豆腐 もろこし岩石揚げ フルーツマトの甘酢 オクラの胡麻和え 毬栗南京 焼き湯葉市松パプリカ芯
煮物椀	飛龍頭の柚子餡掛け
お造り	薬膳サラダ
焼き物	茄子と豆腐の田楽仕立て 三種の野菜ピュレソース
お寿司	ヴィーガンおまかせ寿司 味噌仕立てのけんちん汁
デザート	杏仁豆腐 季節の果物コンポート
デザートファイナル	小菓子

仕入れ状況によりメニューの一部が変更になる場合もございます

140ユーロ

ペアリング	Wein	45
	Sake	56
	Premium Sake	70

ペアリングは先付け、煮物椀、デザートファイナルを除いて提供されます
日本酒のペアリングは合計350mlです