

# 如月の献立

(温) 蛤とうるい 蔕の蔕 木の芽

Hamaguri Clam, Urui, Fukinotou, Kinome

## 柚子釜

(冷) オマール海老黄味酢 菜花 キャビア ジュレ掛け

Lobster, Egg Yolk Vinegar, Nanohana with Julienne, Caviar

白魚と唐墨

Ice Fish, Dried Fish Roe

## 椀物

北海道 香深浜産蔵囲尻昆布

(温) 松葉蟹真丈 京人参 茸 青菜 松柚子

Matsuba Crabmeat Ball, Kyoto Carrot, Mushroom, Vegetables, Yuzu

## 造り

Chef selection Sashimi

## お凌ぎ

北海道産海栗鮎 鮑と湯葉の飯蒸し

Hokkaido Sea Urchin Sushi, Steamed Sticky Rice topped with Bean Curd Sheet, Abalone

## 京蕪すり流し

(温) きんき味噌柚庵焼き 京水菜 京芋 振り柚子

Grilled Kinki Marinated with Miso, Mizuna, Kyoto-Taro with Grated Turnip Sauce, Yuzu

## 主菜

和牛サーロイン 治部煮仕立

Wagyu Sirloin in Soup **OR**

和牛 サーロインすき焼き Saotome スタイル

Wagyu Sirloin in Chef SAOTOME's Sukiyaki Style **OR**

和牛 シャトーブリアン炭火焼き

Charcoal Grilled Wagyu Beef Chateaubriand

## 食事

土鍋ご飯をお選び下さい

Please Select your Clay pot Rice

## 甘味

(甘) シェフセレクションデザート

Chef Selection Dessert