香具

~皐月(5月) 献立~ Menu KAGU / May-2025

前菜 Hors d'oeuvres

新玉葱豆乳寄せ・蚕豆胡麻和え アスパラと大和丸茄子・鯛の子、蕗・穴子棒寿司

Onion with soy milk / Fava beans with sesame sauce / Asparagus and eggplant Seabream roe and butterbur / Rod shaped pressed conger eel-sushi

^{椀物 Bowl} 筍真薯

Fish cake with bamboo shoots

造里 Sashimi

縞鯵、中トロ、帆立 Striped jack / Medium-fatty tuna / Scallop

> 焼物 Roasted Dish 太刀魚、碓井豌豆 Scabbard fish and peas

_{肉料理} Meat Dish 大和ポーク、青梅 Yamato-pork and green ume

> 御飯 Rice Dish 鯛御飯

Seasoned rice with seabream

世味 As a dessert **蓬プリン**

Japanese mugwort pudding

¥7,500

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。
The above prices inclde service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。
It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.



三笠山

~皐月(5月) 献立~ Menu MIKASA / May-2025

前菜 Hors d'oeuvres

新玉葱豆乳寄せ・蚕豆胡麻和え アスパラと大和丸茄子・鯛の子、蕗・穴子棒寿司

Onion with soy milk / Fava beans with sesame sauce / Asparagus and eggplant Seabream roe and butterbur / Rod shaped pressed conger eel-sushi

椀物 Bowl

筍真薯

Fish cake with bamboo shoots

造里 Sashimi

縞鯵、中トロ、帆立

Striped jack / Medium-fatty tuna / Scallop

焼物 Roasted Dish

太刀魚、碓井豌豆

Scabbard fish and peas

揚物 Fried Dish

桜海老、山菜

Spotted shrimp and wild vegetables

肉料理 Meat Dish in a hot-pot

大和牛塩釜焼

Grilled Yamato-beef in a salt kettle

御飯 Rice Dish

鯛御飯

Seasoned rice with seabream

甘味 As a dessert

蓬プリン

Japanese mugwort pudding

¥9,000

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。
The above prices inclde service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。 It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.

