

初夏の献立・夜

アスパラ・蒟蒻・雲丹・胡麻クリームかけ・カシューナッツ

Asparagus | Konjac | Sea Urchin with Sesame Cream Sauce | Cashew Nuts

海老真丈・白木耳・人参・法連草莖

Shrimp Fishcake | White Fungus | Carrot | Spinach Stems

鮪・ヒラマサ・あおりイカの刺身

Tuna | Amberjack Yellow Tail | Bigfin Reef Squid Sashimi

八寸 初夏へー 日本季節の一皿

鮑・無花果胡麻味噌・枝豆・巻玉子・鳥団子・サケとば

生麩照焼・九十レモン・カボス明太子

Hassun – Early Summer Delicacies

Abalone | Fig with Sesame Miso | Edamame | Dashi Rolled Omelet

Chicken Meatball | Dried Salmon

Teriyaki Wheat Gluten | Sweet Potato with Lemon | Spicy Cod Roe with Kabosu Citrus

金目鯛・生姜・万願寺とうがらし

Kinmedai | Young Ginger | Manganji Pepper

トリガイ・アラレ・分葱

Torigai | Rice Crackers | Wakegi

蓮根餅・煮穴子・有馬山椒

Lotus Root Cake | Conger Eel | Arima Sansho Pepper

A5 宮崎牛テンドーロイン・青森大蒜・ヤングコーン・ちり酢

A5 Miyazaki Wagyu Tenderloin | Aomori Garlic | Baby Corn | Chilli Vinegar

ちりめん炒飯・大葉・赤ピーマン・漬物・赤出汁

Whitebait Fried Rice | Shiso | Red Pepper | Pickles | Red Miso Soup

夏の果物選択制

Fruit Pandora

北田哲兵は次のように言います

「静かな味わいと深い物語で、素材が導くように。」

Kitada Teppei says:

"Let the ingredients lead" with their "quiet flavors and deep stories".

ISSHŌ Dinner Menu

2,488 per person