仲秋の献立・夜

Kappo | Teppanyaki

雲丹・焼きナス・トロロ・舞茸・針海苔

Sea Urchin | Eggplant | Grated Yam | Maitake Mushroom | Shredded Seaweed

アサリ・三つ葉・若芽・生姜汁

Clam Soup | Mitsuba | Wakame | Ginger Broth

鯛・アオリイカ・鰹の刺身

Sea Bream | Bigfin Reef Squid | Bonito Sashimi

八寸 仲秋へ ― 日本季節の一皿

菊花蕪・長芋キャビア・紫花豆・ 零余子蒲鉾

じゃがチー・厚焼き玉子・鳥団子・干しホタルイカ

鴨ロース・サンマ　卸醤油・燻製サーモン 酒粕添え

Hassun – Mid- Autumn Delicacies

Chrysanthemum Turnip | Yam with Caviar | Purple Bean | Mukago Fish Cake

Potato & Cheese Bite | Egg Atsuyaki | Chicken Meatball | Dried Firefly Squid

Duck Breast | Samma in Soy Sauce | Smoked Salmon with Sake Kasu

甘鯛・薩摩芋唐揚げ・畳鰯・酢橘・金山寺山葵

Amadai | Sweet Potato | Sardine | Sudachi | Kinzanji Wasabi

黒鮑・柿・銀杏・菊菜・あられ・白和え

Black Abalone | Persimmon | Ginkgo Nut | Chrysanthemum Leaf
Rice Cracker | Tofu Dressing

クエ煮付け・粟麸・牛蒡・黄柚子

Kue Grouper in Sweet Soy Broth | Wheat Gluten | Burdock | Yuzu

A5 宮崎牛テンダーロイン・青森大蒜・塩漬け山椒・山葵・ちり酢

A5 Miyazaki Wagyu Tenderloin | Aomori Garlic| Pickled Sansho Pepper
Wasabi | Citrus Vinegar Sauce

占地、舞茸、椎茸ご飯・漬物・赤出汁

Shimeji Mushroom | Maitake Mushroom | Shiitake Mushroom Pot Rice
Pickles | Red Miso Soup

秋の果物選択制

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