

薫風の献立・夜

蒸し鮑・うるい菜・こごみ・美味出汁ゼリー

Steamed Black Abalone | Urui | Kogomi | Savory Dashi Jelly

玉蜀黍真丈・蓬麩・赤ピーマン・木の芽

Sweet Corn Fishcake | Wheat Gluten | Red Bell Pepper | Kinome

鰹・鯛・あしらいの刺身

Bonito | Sea Bream | Scallop Sashimi

八寸 薫風へー 日本季節の一皿

ホタルイカ・ジュンサイ酢・花山葵醤油漬け・出汁巻き玉子・紫花豆

茄子田楽・サーモン酢蓮根・タラの芽

Hassun – Early Summer Delicacies

Firefly Squid | Vinegar Junsai | Marinated Wasabi Flower | Rolled Omelet | Purple Bean

Miso Eggplant | Smoked Salmon with Lotus Root | Taranome

鰈・しし唐・矢生姜・チリ酢

Flounder Fish | Shishito Pepper | Young Ginger Shoot | Chili Vinegar

茶碗蒸し・毛ガニ・平茸

Steamed Egg Custard | Hairy Crab | Hiratake Mushroom

天ぷら車海老・薩摩芋

Tempura Kuruma Prawn | Sweet Potato

A5 宮崎牛テンドーロイン・大蒜・山葵・フルーツトマト

A5 Miyazaki Wagyu Tenderloin | Aomori Garlic | Fresh Wasabi | Fruit Tomato

鰻蒲焼・新生姜ご飯・漬物・赤出汁

Kabayaki Eel | Young Ginger Pot Rice | 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