

春嵐の献立・夜

鯛の子・蕨・タラの芽・木の芽

Sea Bream Roe | Butterbur | Taranome | Kinome

蛤蜊真丈・竹筍・蓬麩・黄柚子

Hamaguri Fishcake | Bamboo Shoots | Yomogi Wheat Gluten | Yuzu

鰹・雲丹・櫻花鯛の刺身

Bonito | Sea Urchin | Sakura Sea Bream Sashimi

八寸 春嵐へー 日本季節の一皿

出汁巻き玉子・海そうめん・鳥団子照焼・花山葵醤油漬け・胡麻菜の花・紫花豆・丸十レモン煮
鮭とば・帆立キャビア

Hassun – Late Spring Delicacies

Rolled Omelet | Seaweed Noodles | Teriyaki Chicken Meatball

Pickled Wasabi Flower | Sesame Rapeseed Blossoms | Purple Beans

Sweet Potato with Lemon | Dried Salmon Strips | Scallop with Caviar

甘鯛カラスミ・昼鯛・しし唐

Amadai with Karasumi | Dried Baby Sardine | Shishito Pepper

ホタルイカ・ウド・こごみ・木の芽入り酢ゼリー

Firefly Squid | Udo | Kogomi | Vinegar Jelly

伊勢海老・アスパラ

Ise Lobster | Asparagus

A5 京都姫牛テンダーロイン・牛蒡・ちり酢

A5 Kyoto Hime Wagyu Tenderloin | Burdock | Chili Vinegar

桜海老ご飯・大葉・漬物・赤出汁

Sakura Shrimp Rice | Shiso | Pickles | Red Miso Soup

春の果物選択制

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