

薫風の献立・昼

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

Corn Fishcake | Wheat Gluten | Red Bell Pepper | Kinome

鰹の刺身

Bonito Sashimi

八寸 薫風へー 日本季節の一皿

ジュンサイ酢・花山葵醤油漬け・出汁巻き玉子・紫花豆・タラの芽

茄子田楽・帆立バター醤油

Hassun – Early Summer Delicacies

Vinegar Junsai | Marinated Wasabi Flower | Rolled Omelet | Purple Bean | Taranome

Miso Eggplant | Scallop with Butter Soy Sauce

鰯・しし唐・矢生姜・チリ酢

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

A5 宮崎サーロイン・青森大蒜・山葵・フルーツトマト

A5 Miyazaki Sirloin | 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 Lunch Menu

1,488 per person