早春の献立・昼

春若芋・あん肝・木の芽味噌

Young Spring Taro | Monkfish Liver | Kimone Miso

帆立真丈・椎茸・金時人参・黄柚子

Scallop Dumpling | Shiitake Mushroom | Kintoki Carrot | Yuzu

鰤の刺身

Buri Sashimi

八寸 節分から早春へ ― 日本季節の一皿

揚げ茄子・出し巻き玉子・生麩蒲焼・丸十レモン・子持ち昆布・柿バター包み・胡桃飴

Hassun - Seasonal Delicacies

Eggplant | Rolled Omelet | Grilled Wheat Gluten | Candied Sweet Potato with Lemon

Herring Roe Kelp | Persimmon & Butter | Caramelized Walnuts

鰆・叩き長芋・金山寺山葵味噌

Sawara | Grated Yam | Kinzanji Wasabi Miso

A5 近江牛サーロイン・蓮根・チリ酢

A5 Omi Wagyu Sirloin | Lotus Root | Chilli Vinegar

舞茸ご飯・漬物・焼白葱・しし唐ちりめん

Maitake Rice | Pickles | Grilled Leek | Shishito Peppers & Whitebait Fish

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 Lunch Menu

1,488 per person