

## 初夏の献立・昼

アスパラ・蒟蒻・雲丹・胡麻クリームかけ・カシューナッツ

Asparagus | Konjac | Sea Urchin with Sesame Cream Sauce | Cashew Nuts

海老真丈・白木耳・人参・法連草莖

Shrimp Fishcake | White Fungus | Carrot | Spinach Stems

鮪の刺身

Tuna Sashimi

八寸 初夏へー日本季節の一皿

鮑・無花果胡麻味噌・枝豆・巻玉子

鳥団子・生麩照焼・丸十レモン

Hassun – Early Summer Delicacies

Abalone | Fig with Sesame Miso | Edamame | Dashi Rolled Omelet

Chicken Meatball | Teriyaki Wheat Gluten | Sweet Potato with Lemon

金目鯛・生姜・万願寺とうがらし

Kinmedai | Young Ginger | Manganji Pepper

A4 宮崎サーロイン・青森大蒜・ヤングコーン・ちり酢

A4 Miyazaki Sirloin | Aomori Garlic | Baby Corn | Chilli Vinegar

ちりめん炒飯・大葉・赤ピーマン・漬物・赤出汁

Whitebait Fried Rice | Shiso | Red Pepper | 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**