

Meny: Kaiseki - 16. oktober 2014

- Tsukidashi:**
- * edamame
 - * tartartrio av tunfisk, laks og dagens hvitfisk
 - * misosuppe m/ tofu, wakame og vårløk
-

- Sashimi:**
- * tunfisk, laks, hvitfisk, hokkigai, kamskjell, søte reker
 - * agurk, gulrot og rettich med misodip
 - * tangsalat m/blekksprut
-

- Tsukidashi:**
- * konbumarinert laks m/ avocado, wasabimayo, pinjekjerner og lakserogn
 - * lynstekt tunfisk m/ sitronmisopasta og salturt
-

- Sushi:**
- * nigiri: tunfisk, laks, tunfisk, hvitfisk
 - * uramaki m/ scampi, asparges, avocado og mayo drysset med sesamfrø
 - * gunkanmaki m/ fjordreker, rødløk, shiso og chili
 - * hosomaki: spicy tunfisk og laks m/ vårløk
 - * uramaki surprise
-

- Tsukidashi:**
- * tofu med ingefær og vårløk
 - * kamskjell og kantareller stekt i smørsoya m/ bonitoflak
 - * lynstekt ytrefilet av storfe m/ syltet misosyltet hvitløk
-

- Desa-ru:**
- * crème brulee med vanilje, ingefær og revet appelsinpest
-

Tsukemono: sursøt rødløk - kimchee

Tang: sprø sukkertang - søl (dulse)