

Meny: Kaiseki - 2. juni 2012

Tsukidashi: * tartar av kveite, laks og tunfisk
* misosuppe

Sashimi: * tunfisk, laks, kveite, makrell, hokkegai, søte reker
* blekksprut, wakame, hijiki- og agurksalat m/ sesamfrø
* kråkebollerogn i agurkrull

Tsukidashi: * konbumarinert laks m/ avocado, wasabimayo, lakserogn
og pinjekjerner

Sushi: * nigiri: laks, tunfisk, makrell og kveite
* uramaki m/ scampi, asparges, avocado og mayo toppet
med sesamfrø og bladgull
* gunkanmaki m/ reker og finhakked rødløk i shisodressing
* uramaki m/ tunfisk, agurk, parmesan, grillet ris og
pinjekjerner
* hosomaki m/ laks og vårløk, hosomaki med spicy tunfisk

Tsukidashi: * kamskjell og shiitake stekt i smørsoya med bonitoflak

* tataki av oksefilet med andelever vendt i aonori

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

Tsukemono: sursøt rødløk

Tang: sprø sukkertang - søl (dulse) - sjøgressalat m/ chili