



KAPPO



KAZU

彩り弁当コース “かえで”
VARIETY BENTO COURSE
“KAEDE”

RM288++

サラダ **SALAD**

フレッシュサラダ 玉葱ドレッシング
FRESH SALAD WITH ONION DRESSING

先付 **APPETIZER**

本日の先付
TODAY'S APPETIZER

蒸し物 **STEAMED DISH**

茶碗蒸し
STEAMED EGG CUSTARD “CHAWANMUSHI”

造り **SASHIMI**

季節のお造り盛り合わせ
ASSORTED SEASONAL SASHIMI

彩り弁当 **VARIETY BENTO BOX**

青菜胡麻和え 長芋えのき あわび肝和え 鮪時雨煮 酢の物
道明寺蒸し 和牛角煮 カキフライ 煮玉子 海老芝煮 桜鱒西京焼き
そら豆翡翠煮 合鴨燻製 里芋海苔餡

GREEN VEGETABLE WITH SESAME SAUCE, NAGAIMO YAM WITH ENOKI MUSHROOM,
ABALONE WITH LIVER SAUCE, SIMMERED TUNA, VINEGAR DISH,
STEAMED SEA BREAM WITH RICE FLOUR, WAGYU BEEF STEW, FRIED OYSTER,
SAKURA SALMON TROUT, BROAD BEAN, SMOKED DUCK & SATOIMO YAM

食事 **RICE & SOUP**

炊き込みご飯 味噌汁
RICE COOKED WITH VEGETABLES SERVED WITH MISO SOUP

デザート **DESSERT**

白玉団子 柚子シャーベット
SHIRATAMA DUMPLING & YUZU SORBET