

現代懐石・海 EZO レストラン

Kaiseki Cuisine • KAI course - EZO Restaurant

一万八千円

先付

前菜盛り合わせ

Appetizer

Assorted cold dishes

前菜

什锦冷盘

向付

お造り盛り合わせ

Sashimi

Sashimi platter

刺身

季节海鲜刺身拼

椀物

松茸と若鶏の吸い物

Soup

Chicken soup with tricholoma matsutake

汤

纸包顶级松茸清汤

烧物

カニ甲羅グラタン

Roast

BBQ crab pot

烤食

秘制碳烤蟹宝

煮物

函館牛テールの煮込み

Boiled Dish

Oxtail Boiled with MISO sauce

煮食

二十四小时味噌煮函館牛尾

強肴

北海道産季節野菜

Vegetables

Hokkaido vegetables dishes

蔬菜

北海道产时蔬料理

飯物

栗と茸入り炊き込みご飯

Rice

Chestnut and mushroom rice

主食

香菇栗子御饭

甘味

水菓子

Dessert

Fruits

甜点

水果

料理長

王

貴津

Head Chef

Wang

Guijin