

USHIGORO S.



キャビアとザブトンの握り (春のKコース)

ザブトンの濃厚な旨みと甘みをキャビアの塩みと赤酢の酸味が引き立てる洗練された味わい深い逸品。キャビアを添えた、なめらかな舌触りの極薄大判ザブトンでキリッとした赤酢のシャリを包んでお召し上がりください。



厳選和牛とアオリイカの薄造り 生雲丹添え (春のKコース)

旬の海鮮素材、ねっとりとした甘み溢れる“アオリイカ”と濃厚な“生雲丹”をなめらかで旨みの強い厳選和牛の造りで巻いてお召し上がりください。和牛・アオリイカ・生雲丹の旨みと甘みが渾然一体となった至極の逸品です。



筍と厳選部位の土鍋ご飯 (春のKコース)

蓋をあけると香気が立ち昇り、鮮やかな和牛の赤と木の芽の緑が目に見え込んできます。特製出汁で炊き上げたご飯の余熱だけで仕上げた柔らかな厳選部位と春薫る筍、木の芽のさわやかな香りが華やぐ贅沢なメをご堪能ください。

冬の味覚を存分に味わえるKコースをご堪能いただけます