April2025

Tateyama Kaiseki Course ¥17,600

Starter

Soft boiled Firefly squid
Hosta grass (Urui), Bracken(Warabi)
with Prickly ash vinegar jelly sauce
Grated Ginger

Seasonal Appetizer

Noto-Mozuku seaweed seasoned with vinegar,crashed Yum
Sea bream Sushi wrap with Cherry Leaf
Fava beans,Canola flower
Snap peas,Dressed with Tofu paste
Burdock rolled up Conger eel
Sea bream roe in jelly

Soup

Japanese Tiger Prawn
Bambooshoot in Fish cake
Araliad baby leaves
Prickly ash

Sashimi

Kelp-flavored John dory,Sweet shrimp
Squid or Ivory shell

Fried Dish

Sakura shrimps&Japanese honeywort Tempura
Aralia Sprout
Sudachi Citrus,Sea salt from Noto peninsula

Boiled Dish

Boiled Sea bream
Kinjisoh-spinach
Soy vinegar with Grated Japanese white radish&Ginger

Simmered Dish

Duck Stew in Traditional Kaga Style
Japanese mustard spinach
Wheat cake,Wasabi

Today's Noodles

Hot Soup of Thin wheat noodles with Fluffy Kelp
or
Cold Handmade Buckwheat noodles
with Dipping sauce made from Sea salt & Kelp
Grated Japanese white radish,Wasabi,Leek

Dessert

Kiwi Panna cotta

前　菜

蛍烏賊木の芽酢ジュレ
うるい　蕨
生姜

前　菜

能登水雲酢　叩き芋　木の芽
小鯛小袖寿司 桜葉
白和え　天豆　菜の花　スナップ豌豆
穴子八幡巻き　鯛真子煮凍り

御　椀

清汁仕立て
巻海老　筍真丈
こしあぶら　木の芽

御造り

車鯛昆布〆　甘海老
烏賊　又は　大梅貝

中　皿

かき揚げ
桜海老　三つ葉
たらの芽　薄衣揚げ
酢橘　能登塩

台の物

湯鯛　金時草
二杯酢　大根おろし　生姜

煮　物

治部煮 合鴨
簾麩
小松菜　山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦　汐露
又は
おぼろ昆布煮麺

水菓子

キウイパンナコッタ

Aoyama ASADA
青山浅田 ASADA ☎(03)5411-0171
〒107-0061 東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル地下 1 階
http//www.asadayaihei.co.jp/

April2025

Hakusan Kaiseki Course ¥24,200

Seasonal Appetizer
Sake-Steamed Clams
Hosta grass (Urui), Bracken(Warabi),Butterbur(Fuki)
with Prickly ash vinegar jelly sauce
Grated Ginger
Japanese Tiger Prawn,Fava beans,Canola flower
Snap peas,Dressed with Tofu paste

Soup
Greenling
Bambooshoot in Fish Cake
Araliad baby leaves
Prickly ash

Sashimi
Seared bonito,Fresh Onion,Japanese Mint,Japanese Ginger
Kelp flavored John dory
Sweet shrimp

Broiled Dish
Soy paste sandwich Sea bream
Bambooshoot,Aralia Sprout
Tofu broiled with Magnolia leaf flavored Miso
Sea bream roe in jelly,Wasabi leaves pickles

Simmered Dish
Wagyu Beef Stew in Traditional Kaga Style
Japanese mustard spinach
Pecoros,Mugwort Wheat cake
Wasabi

Today's Noodles
Hot Soup of Thin wheat noodles with Fluffy Kelp
or
Cold Handmade Buckwheat noodles
with Dipping sauce made from Sea salt & Kelp
Grated Japanese white radish,Wasabi,Leek

Dessert
Lemon jelly on Papaya,Mint
Noto-Dainagon sweet red bean soup
Rice - flour dumplings
Cherry blossoms

前　菜
蛤酒蒸し 木の芽酢ジュレ
うるい わらび 蕗
生姜
白和え　車海老 天豆　スナップ豌豆　菜の花

御　椀
清汁仕立て
相並 筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り
鰹叩き
新玉葱 大葉 茗荷
車鯛昆布〆 甘海老

台の物
鯛姿盛り
鯛唐蒸し　桜葉
筍木の芽焼　たらの芽うす衣揚げ
豆富田楽 朴葉味噌
鯛真子煮凍り　せん菜

煮　物
治部煮
黒毛和牛うす焼き 小玉葱
小松菜　蓬麩 山葵

御食事
加賀手打ち蕎麦　汐露
又は
おぼろ昆布煮麺

水菓子
パパイヤゼリー　ミント

甘　味
能登大納言ぜんざい　白玉　桜花

Aoyama ASADA
青山 浅田 ASADA ☎(03)5411-0171
〒107-0061 東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル地下 1 階
http//www.asadayaihei.co.jp/

April2025

Kenroku Kaiseki Course ¥33,000

Seasonal Appetizer
Steamed Abalone
Butterbur, Japanese spikenard,Bracken
with vinegar jelly sauce
Grated Ginger
Japanese Tiger Prawn,Fava beans,Canola flower
Snap peas,Dressed with Tofu paste

Soup
Sweet shrimp ball
Ruffled mushroom
Baby mustard spinach,Yuzu peel

Sashimi
Seared bonito salad
Sea bream,Sweet shrimp
Japanese Mint flowers

Fried Dish
Deep-fried Sweetfish
Deep-fried Japanese rockfish(Miller's - thumb)
Aralia Sprout,Wavy Kelp
Sudachi Citrus,Sea salt from Noto peninsula
Dried Sea cucumbers roe

Broiled Dish
Sake broiled Tilefish
Sauteed Udo salad plant,Wasabi flowers pickles

Simmered Dish
Wagyu Beef Stew in Traditional Kaga Style
Japanese mustard spinach
Pecoros,Wheat cake
Wasabi

Today's Rice
Earthen pot seasoned Bambooshoot rice
and miso soup

Dessert
Hyuganatsu-citrus jelly
Noto-Dainagon sweet red bean soup
Rice - flour dumplings
Cherry Blossom

前　菜
鮑蒸し煮
蕗 うど わらび
寄せ酢 生姜
白和え　車海老 天豆　スナップ豌豆　菜の花

御　椀
蛤吸い
蛤酒蒸し 筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り
鰹叩き　新玉葱 大葉 茗荷
鯛　甘海老 花穂紫蘇

中　皿
小鮎 活鮴 唐揚げ
網白板昆布
たらの芽 うす衣揚げ
能登揚浜塩 酢橘
干口子

焼　物
甘鯛若狭焼き
独活きんぴら せん菜

煮　物
治部煮
黒毛和牛 小玉葱
小松菜 簾麩 山葵

御食事
土鍋炊き筍御飯
お味噌汁 香の物

水菓子
日向夏ゼリー

甘　味
能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

Aoyama ASADA
青山 浅田 ASADA ☎(03)5411-0171
〒107-0061 東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル地下 1 階
http//www.asadayaihei.co.jp/