

# AOYAMA ASADA

August, 2020

## 会席 立山

## course : Tateyama

### 先付

巻海老 とうもろこし豆腐  
つる紫 振り柚子  
美味出汁

### Starter

Shrimp, Corn tofu  
Indian spinach, 'Yuzu' citrus  
Japanese broth

### 前菜

青竹 鬼灯  
いなだ  
酢橘おろし  
小鯛笹寿司  
どじょう蒲焼  
えびす  
赤皮南瓜羹

### Seasonal Appetizer

Ground cherry husk  
Small yellowtail  
Grated Japanese radish  
Red snapper sushi wrapped in bamboo leaf  
Grilled loach  
Jellied scrambled egg  
Jellied red pumpkin

### 御椀

沢煮椀  
鱧葛打ち  
かもじ牛蒡 人参  
葱 絹さや 叩き胡椒

### Soup

'Sawaniwan'  
Pike conger thinly coated with Kudzu powder  
Burdock, Carrot  
Japanese leek, Snow peas, pepper

### 御造り

白身魚昆布〆  
鮪  
烏賊 又は大梅貝

### Sashimi

Kelp-flavored white fish  
Tuna  
Squid or Japanese ivory-shell

### 中皿

鮎唐揚げ  
万願寺唐辛子 赤皮南瓜  
蓼塩 レモン

### Seasonal Dish

Dried sweet fish 'Ayu'  
'Manganji' green pepper, Red pumpkin  
Water pepper salt, Lemon

### 焼物

和牛ローストビーフ  
馬鈴薯 舞茸 オクラ  
山椒醤油

### Grilled Dish

Japanese roasted beef  
Potato, 'Maitake' Mushroom, Okra  
Japanese Pepper Soy Sauce

### 煮物

鰻蓮蒸し  
新銀杏  
染庵 山葵

### Simmered Dish

Steamed Eel  
Ginkgo Nuts  
Starchy Sauce, Wasabi

### 御食事

加賀手打ち蕎麦  
汐露  
又は  
茄子素麺

### Please choose from the following

Handmade buckwheat noodles  
with clear soup made from salt and kelp

OR

Fine wheat noodles 'Somen' with eggplant

### 水菓子

奥能登西瓜とシャインマスカットの  
ゼリー寄せ ミント

### Dessert

Jellied Water melon & Shine muscat, Mint

# AOYAMA ASADA

August, 2020

## 会席 白山

## course : Hakusan

### 先 付

鱧落とし  
加賀太胡瓜  
花穂 梅たれ

### Starter

Conger pike  
Thick cucumber from Ishikawa Pref.  
'Shiso' flower, Japanese plum sauce

### 前 菜

鬼灯  
いなだ 酢橘おろし  
雲丹オクラ寄せ  
どじょう蒲焼  
火取干口子  
赤皮南瓜羹  
とうもろこし真丈

### Seasonal Appetizer

Ground cherry husk  
Small yellowtail, Grated Japanese radish  
Jellied sea urchin & okra  
Grilled loach  
Dried sea cucumber ovary  
Jellied red pumpkin  
Corn dumpling

### 御 椀

おこぜ(又鯛)丸仕立て  
枝豆腐  
芽葱 露生姜

### Soup

Stringfish ( or Flathead) clear soup  
Green soy-bean tofu  
Green onion, Ginger juice

### 御造り

白身魚昆布  
烏賊素麺  
大梅貝

### Sashimi

Kelp-flavored white fish  
Squid  
Japanese ivory shell

### 中 皿

和牛ローストビーフ  
万願寺唐辛子  
赤皮南瓜  
胡麻ダレ

### Seasonal Dish

Japanese roasted beef  
'Manganji' green pepper  
Red pumpkin  
Sesame sauce

### 焼 物

富山県庄川より 活鮎 塩焼 唐揚  
金時草酢の物  
生姜

### Fried Dish

Grilled & fried sweet fish 'Ayu' from Toyama Pref.  
Pickled Japanese vegetable 'Kinjisou'  
Ginger

### 煮 物

鮑蒸し煮  
加賀太胡瓜  
つる豆 へた紫茄子  
蓮根 生姜庵

### Simmered Dish

Steamed abalone  
Thick cucumber from Ishikawa pref.  
Hyacinth bean, eggplant  
Lotus root, Ginger starchy sauce

### 御食事

加賀手打ち蕎麦  
汐露  
又は 茄子素麺  
又は 鮭御飯

### Please choose from the following

Handmade buckwheat noodles  
with clear soup made from salt and kelp  
OR Fine wheat noodles 'Somen' with eggplant  
OR A bowl of rice topped with salmon in soup

### 水菓子

奥能登西瓜 氷室寄せ  
シャインマスカット

### Dessert

Jellied watermelon  
Shine muscat

### 甘 味

能登大納言水羊羹

### Japanese sweets

Azuki-bean jelly

# AOYAMA ASADA

August, 2020

## 会席 兼六 course : Kenroku

先付  
蓮の葉  
鮑蒸し煮 赤ずいき  
つる紫 胡麻酢  
**Seasonal appetizer**  
Lotus leaf  
Braised abalone, Stem of taro  
Indian spinach, Sesame vinegar sauce

前菜  
鰻蒲焼き  
加賀太胡瓜  
茗荷酢取り 生姜酢  
**Appetizer**  
Glaze-grilled eel  
Thick cucumber from Ishikawa pref.  
Picked Japanese ginger, Ginger

御椀  
鱧 梅肉  
枝豆腐 柚子  
**Soup**  
Pike conger, shredded dried plum  
Green soybeans tofu, 'Yuzu' citrus

御造り  
鯛 又は おこぜ薄造り  
白身魚昆布  
大梅貝  
**Sashimi**  
Flathead or Thinly sliced stingfish  
Kelp-flavored white fish  
Japanese ivory-shell

中皿  
和牛ヒレ炭火焼き  
馬鈴薯 オクラ  
熊走実山椒醤油  
**Seasonal Dish**  
Charcoal grilled Japanese beef fillet  
Potato, Okra  
Japanese pepper soy sauce

揚げ物  
鮎 鮎 唐揚げ  
干口子  
白板昆布  
新銀杏 万願寺唐辛子  
**Grilled Dish**  
Fried sweet fish 'Ayu' & river fish 'Gori'  
Dried sea cucumber ovary  
Wavy shaped fried kelp  
Ginkgo nuts, 'Manganji' green pepper

煮物  
夏に加賀野菜炊合せ  
又は合鴨治部煮  
**Simmered Dish**  
Simmered Summer Vegetables from Ishikawa pref.  
or Stewed duck in traditional Kanazawa style

御食事  
加賀手打ち蕎麦  
汐露  
又 茄子素麺  
又 鮭御飯  
**Please choose from the following**  
Handmade buckwheat noodles  
with clear soup made from salt and kelp  
OR Fine wheat noodles 'Somen' with eggplant  
OR Steamed rice topped with salmon

水菓子  
葡萄ゼリー  
シャインマスカット  
長野パープル  
キングデラウェア  
**Dessert**  
Grapes jelly  
Shine muscat  
'Nagano' purple  
Kingdelaware

甘味  
能登大納言水羊羹  
**Japanese sweets**  
Azuki-beans jelly

# AOYAMA ASADA

August, 2020

## 会席 加賀

## course : Kaga

### 前 菜

鬼灯入り  
ふぐ粕漬  
恵比寿  
玉蜀黍真丈  
隠元白和え  
どじょう蒲焼  
小鯛笹寿司

### Starter

Ground cherry husk  
Blowfish marinated in sake lees  
Jellied scrambled egg  
Corn dumpling  
Green beans dressed with tofu  
Grilled loach  
Red snapper sushi wrapped in bamboo leaf

### 御 椀

蓮根すり流し  
鱸唐揚げ  
つる菜  
順才  
振り柚子

### Soup

Grated lotus root soup  
Fried sea bass  
Hyacinth bean  
Japanese vegetable 'Junsai'  
'Yuzu' citrus

### 御造り

三種

### Sashimi

Today's seasonal

### 中 皿

青朴葉焼  
茄子 蓮根  
万願寺唐辛子  
金時草  
パプリカ  
味噌たれ

### Seasonal Dish

Grilled vegetables in 'Hoba' leaf  
Eggplant, Lotus root  
'Manganji' green pepper  
Japanese vegetable 'Kinjisou'  
Paprika  
Miso sauce

### 焼 物

えぼ鯛西京焼き  
谷中生姜 赤芋茎

### Grilled Dish

Broiled Japanese butter fish preserved in miso  
Ginger, Reed stem of taro

### 煮 物

治部煮 合鴨  
簾麩 舞茸  
蓬麩 小松菜  
山葵

### Simmered Dish

Stewed duck in traditional Ishikawa style  
'Sudare-fu', 'Maitake' mushroom  
'Yomogi-fu', 'Komatsuna' spinach  
Wasabi

### 御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
白山麓鳥越村産蕎麦粉  
又は  
鮭御飯  
香の物 味噌汁

### Please choose from the following

Handmade buckwheat noodles  
with clear soup made from salt and kelp

OR

Steamed rice topped with grilled salmon  
Pickled vegetable, Miso soup

### 水菓子

奥能登西瓜と  
シャインマスカットのゼリー寄せ

### Dessert

Jellied watermelon & muscat

# AOYAMA ASADA

August, 2020

## ステーキ会席

## Course : Steakkaiseki

### 先付

鱧落とし  
加賀太胡瓜  
花穂  
梅肉醤油

### Starter

Pike conger  
Thick cucumber from Ishikawa Pref.  
'Shiso' flower  
Japanese plum sauce

### 御椀

虎魚丸仕立て  
枝豆腐  
芽葱  
忍び生姜

### Soup

Stingfish clear soup  
Green soybeans tofu  
Green onion  
Ginger

### 御造り

烏賊ソーメン  
白身昆布め  
大梅貝

### Sashimi

Squid  
Kelp-flavored white fish  
Japanese ivory shell

### 中皿

和牛ヒレ肉ステーキ  
能登揚げ塩  
香り野菜

### Seasonal Dish

'Wagyu' beef fillet steak  
Salt from Ishikawa Pref.  
Potherbs

### 煮物

夏の加賀野菜  
赤皮南瓜 茄子  
蓮根 つる豆  
金時草

### Simmered Dish

Summer vegetables from Ishikawa Pref.  
Red pumpkin, Eggplant  
Lotus root, Hyacinth bean  
Japanese vegetable 'Kinjisou'

### 御食事

加賀手打ち蕎麦  
汐露  
又は  
茄子素麺  
又は  
鮭御飯

### Please choose from the following

Handmade buckwheat noodles  
with clear soup made from salt and kelp

OR

Fine wheat noodles 'somen' with eggplant

OR

A bowl of rice topped with salmon in soup

### 水菓子

氷室西瓜  
シャインマスカット

### Dessert

Jellied watermelon  
Shine muscat

### 甘味

能登大納言水羊羹

### Japanese sweets

Azuki-beans jelly