



Every month chef Abe creates a multi-course menu highlighting the season's finest.

We hope all customers can enjoy tonight's dining experience at Kajitsu.

お客様にとって嘉き日になりますよう心を込めてご提供致します。

嘉日の旬を堪能して頂ければ幸いです。

*Executive Chef: Hiroki Abe*

## **Omakase Chef's Choice \$120**

*\*Due to our style of cuisine, gluten, mushroom and onion allergies cannot be accommodated*

*\*For smooth service, we kindly request all of the guests from your table order the same menu.*

*\*A 20% gratuity will be added to parties of 6 or more*

*\*Please refrain from using cell phones in the dining room*

### **Additional Side Dishes**

Fermented Tofu	豆腐よう	\$9
Grilled Nama-Fu	生麩田楽	\$9
*Pickled Kelp with Sansho 120g (Take-out Only)	自家製山椒昆布 (お持ち帰り用)	\$8

# Omakase

\$120

*Mixed Pairing (Tea and Sake) \$80, Tea Pairing \$53*

*Regular Sake Pairing \$65*

*Premium Sake Pairing \$120*

## Seasonal Starter

Turnip, wood ear mushroom

先付 蕪蒸し

## Soup

Sake lees, carrot, shiitake, aburi-age

粕汁仕立て 金時人参 椎茸 揚げ

## Rice

Pickled daikon

飯 贅沢煮ご飯 大根

## Mukōzuke

Spinach, nori

向付 法蓮草お浸し

## Kuchidori

Black sesame tofu monaka

口取り 焼き黒胡麻豆腐 最中

## Nimonowan

Daikon, tofu, seasonal mushroom

煮物椀 大根羹仕立て 紅芯大根 三つ葉 豆腐 旬茸

## Grilled

Yuzu, winter vegetable

焼物 柚子釜焼き

## Fried

Seasonal mushroom, ginkgo nut

揚げ物 旬茸の茶巾揚げ

## Hashiyasume

Apple, root vegetable, kabocha

一陽来福

## Takiawase

Daikon, white miso

炊合せ 風呂吹き大根白味噌仕立て

## **Hassun**

Savoy cabbage, kumquat

八寸 縮みキャベツ寿司 金柑

## **Soba Noodle**

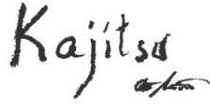
食事 花巻蕎麦

**Dessert** by Phoebe Ogawa

Jelly 水物 季節の果物

Seasonal wagashi 甘味 季節の和菓子

**Matcha Green Tea** Matcha by Ippodo Tea Company from Kyoto お抹茶



**December**  
**12月のお献立**

**Seasonal Starter**

*Kaburamushi* or steamed turnip is a staple winter food in Kyoto, due to its warming quality on cold winter days.  
蕪蒸しは、京都では冬の定番のお料理で、寒い冬に体を温めてくれる一品です。

**Soup**

**Rice**

**Mukōzuke**

In the *cha-kaiseki* tradition, rice, soup and a small side dish are served to offer gratitude to the customer that made the long trek to the restaurant and to alleviate their empty stomachs before the matcha tea ceremony. This month we offer *zeitakuni* rice with pickled daikon, sake lees miso and spinach.  
茶懐石の形式で、お客様にはるばるお店までお越し頂いております感謝の意とお茶（お抹茶）を飲む前に空腹を満たすために飯・汁・向付を提供しております。今月は贅沢煮ご飯、粕汁、法蓮草のお浸しです。

**Kuchidori**

Kajitsu's signature dish. Housemade black sesame tofu seasoned with horseradish served in a *monaka*, a crispy rice wafer.

Please be advised that the temperature of the sesame tofu is very high.

嘉日のシグネチャーディッシュです。焼黒胡麻豆腐と西洋山葵を最中で挟んでおります。中が熱くなっておりますのでお気を付けてお召し上がり下さい。

**Owan**

The seasonal daikon radish in this course resembles a snow landscape with a thin layer of ice.  
旬の大根を使用した煮物椀です。冬の雪景色と薄氷が張った風情をお表現しております。

**Grilled**

Grilled vegetables coated in a sesame miso paste served inside a seasonal yuzu cup. Please enjoy the change in flavor after squeezing the lid of the yuzu cup.

旬の柚子の中にお野菜を入れ胡麻味噌をかけて焼いた一品です。お好みで柚子の蓋を絞って味の変化をお楽しみ下さい。

**Fried**

A spring roll shaped as a tea pouch, filled with seasonal mushrooms and ginkgo nuts. Please enjoy together with the *nori* seaweed sauce.

茶巾に見立てた揚げ物です。中には旬の茸、銀杏が入っており、下に敷いております海苔の佃煮と合わせてお召し上がり下さい。

## Hashiyasume

一陽来福 *ichiyō-raifuku*, literally the return of spring (a new year), signifies a long-awaited favorable turn of fortune similar to ‘after a storm comes a calm’. A seasonal palate cleanser to start off the new year with a clean slate.

一陽来福とは冬が明け春（新年）が来ること、悪いことが続いた後に幸運が開けることを意味しております。旬の食材でお口直しをして頂くと同時に今年一年を労って頂けましたらと願っております。

## Takiawase

*Furofuki daikon* with seasonal daikon radish, served with a white miso from Kyoto.

旬の大根を使用した風呂吹き大根です。京都の白味噌と一緒に楽しみ下さい。

## Hassun

In the *cha-kaiseki* tradition they originally provided seasonal fruits of the land alongside fruits of the sea. At Kajitsu we use seasonal vegetables to reconceptualize this tradition. This month we serve a savoy cabbage sushi and candied kumquat.

茶懐石の形式で、本来は旬の山の幸、海の幸を提供しますが、嘉日では、旬のお野菜を少しずつ添えております。今月は縮みキャベツ、金柑の蜜煮です。

## Soba Noodle

It is customary to eat soba noodles at the end of the year in Japan: soba noodles are cut more easily than other kinds of noodles and thus are used to symbolize the cutting off of adversity and bad luck of the past year. They are also a representation of a fine, long life.

日本では年度末にお蕎麦を食べる習慣があり、蕎麦はほかの麺類よりも切れやすいため「今年一年の災厄を断ち切る」という意味や、細く長く生きていくという意で食べます。

## Dessert by Phoebe Ogawa

### Jelly 水物 季節の果物

December is the month for harvesting “mikan” or mandarin oranges.

Thus, they are also known as “Christmas Oranges”.

冬はみかんの収穫が行われます。多くの日本の家庭ではこたつにみかんが冬の風物詩となっておりますが、嘉日では寒天寄せでみかんをご堪能下さい。

### Seasonal wagashi 甘味 季節の和菓子

#### “Mominoki” Kinton

In Japan, trees such as pine “Matsu” and fir “Mominoki” that stay green all year represent longevity and are considered sacred, often thought to be dwelling places for deities.

Similar beliefs are found in Western cultures as well, culminating in one of the most recognizable symbols of the winter season: the Christmas tree.

「もみの木」

常緑樹である松やもみの木は冬でも緑を絶やさず常に青々としている姿から古来から不老長寿の象徴とされました。西洋ではもみの木はクリスマスツリーとして神聖な木としてあつかわれ、なじみ深いものとなっております。

## Matcha Green Tea Matcha by Ippodo Tea Company from Kyoto お抹茶