



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

Broccoli rabe, vinegared miso with mustard

先付 菜の花辛子和え

Soup

Napa cabbage, red miso, mustard

赤出汁仕立て 白菜 溶き辛子

Rice

Soybean, carrot, shiitake, fried tofu, mitsuba

飯 五目御飯 大豆 人参 椎茸 揚げ 三つ葉

Mukōzuke

Burdock root

向付 名残牛蒡の金平

Kuchidori

Sesame tofu monaka

口取り 焼き胡麻豆腐 最中

Nimonowan

Turnip, umefu, plum pickle

煮物椀 蕪のすり流し 梅麩 梅干 あられ柚子

Grilled

Daikon, ponzu, scallion, black pepper

焼物 大根ステーキ ポン酢餡 白髪葱 海苔 胡椒

Fried

Black truffle croquette, mushroom, broccoli rabe sauce

揚げ物 黒トリュフと茸のコロッケ 菜の花ソース

Hashiyasume

Daikon, soybean, carrot, mushroom, black bean, strawberry, yam potato, lotus root, arrowhead, sake lees, almond

節分

大豆五目煮 椿蕪 黒豆と苺の白和え 長芋 酒粕 菜の花 蓮根と慈姑チップ 椎茸アーモンド揚げ

Takiawase

Celery root, white miso, beet, namafu
炊合せ セロリルーツの白味噌仕立て ビーツ 生麩

Hassun

Portabella mushroom, myoga, cabbage
八寸 嘉日ロール 季節の野菜

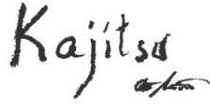
Soba Noodle

Scallion, napa cabbage, mandarin
食事 焼き葱と焼き白菜のつけ蕎麦 振りみかん

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



February
2月のお献立

Seasonal Starter

Enjoy the aroma and texture of seasonal broccoli rabe with a mustard miso dressing.
旬の菜の花の温浸しです。湯出たての香りと食感を辛子酢味噌と共にお召し上がり下さい。

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 *gomoku* rice, a red miso with napa cabbage and burdock root.
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。今月は五目御飯、白菜の赤出汁、牛蒡の金平です。

Kuchidori

Kajitsu's signature dish. Housemade sesame tofu seasoned with wasabi 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。焼胡麻豆腐と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

A seasonal turnip broth. Plum blossoms are in bloom, hence the plum pickle and plum flower shaped *nama-fu*.
旬の蕪のすり流しです。梅の花も見頃を迎え言葉遊びで“梅”干しをさっと炊き梅麩と共に添えてあります。

Grilled

Seasonal daikon radish “steak”. Please enjoy the sourness of the ponzu sauce and the flavor of green onion and seaweed.
旬の大根のステーキです。ポン酢の酸味と葱と海苔の風味と共にお召し上がり下さい。

Fried

A croquette of black truffle and mushrooms. Enjoy the scent of truffles and the subtle bitterness of seasonal broccoli rabe.
黒トリュフと茸のコロッケです。トリュフの香りと旬の菜の花のほのかな苦みをお楽しみ下さい。

Shizakana

Setsubun is a Japanese tradition taking place on the day before the beginning of spring, when the demons are driven away and the New Year is celebrated. Some of the imagery recreated in this course includes soybeans and holly, which are meant to exterminate demons; fried almonds, that look like the bat of a demon; and seasonal camellia flowers that represent a typical Japanese February's scenery.

節分とは鬼を追い払い新年を迎える立春の前日の日本の行事です。鬼を退治するための大豆や柎、鬼の金棒に見立てたアーモンド揚げ、季節の椿の花に見立て日本の二月の風景を表現しております。

Takiawase

A snow scenery of celery roots and white miso with beets and *nama-fu* peeking through to announce the arrival of spring.

セロリルーツと白味噌で雪を見立て春の訪れが雪中から垣間見える風情をビーツと生麩で表現しております。

Hassun

Traditionally during *setsubun* in Japan a sushi roll called *Ehomaki* is eaten while facing that year's auspicious direction. Please enjoy our Kajitsu roll as *Ehomaki* with some *yubeshi*.

日本では恵方巻と呼ばれる節分にその年の良い方角とされる恵方を向いて食べる巻き寿司がごさいます。恵方巻代わりの嘉日ロールと柚餅子をお楽しみ下さい。

Soba Noodle

Soba noodles in a seasonal green onion and napa cabbage broth, seasoned with a hint of orange.

旬の葱と白菜のつけそばです。みかんの香りと共にお楽しみ下さい。

Dessert by Phoebe Ogawa

Jelly 水物 季節の果物

Winter sees the harvest of citrus fruit. However, the bright colors of blood oranges and cara cara oranges bring to mind the approaching spring season.

冬は柑橘が旬ですが、その中春の訪れを感じさせる明るい華やかな色を見せるブラッドオレンジとカラカラオレンジを使用した寒天寄せをご堪能下さい。

Seasonal Wagashi 甘味 季節の和菓子

“Harutsugedori”

The shape of “Harutsugedori” depicts that of the Japanese Bush Warbler, a small, bright green songbird found in Japan. Its appearance among blossoming plum branches and distinctive call is often considered the first sign of spring.

「春告鳥」

「春告鳥」とは鶯の異名であり、鳴き声を聞くと幸運が訪れるなど春を告げる縁起の良い鳥と言われております。「梅に鶯」は『取り合わせの良い二つのものの例え』に使われことわざの他、鶯は古来から日本では数多くの歌や絵画に登場します。

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