



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

Taro, dandelion

先付 揚げ里芋 たんぽぽ餡かけ

Soup

Spring cabbage, red miso

赤出汁仕立て 春キャベツ

Rice

Fava bean, nori seaweed

飯 そら豆ご飯 自家製ふりかけ

Mukōzuke

Daikon, miso

向付 風呂吹き大根 桜味噌

Kuchidori

Sesame tofu monaka

口取り 焼き胡麻豆腐 最中

Nimonowan

Fava bean, asparagus, bamboo

煮物椀 そら豆真丈 アスパラ 竹の子

Grilled

Spring cabbage, smoked sesame dressing

焼物 春キャベツ 燻製胡麻ソース

Fried

Broccoli rabe, fiddlehead fern, bamboo, namafu

揚げ物 菜花 こごみ 竹の子フライ 桜麩

Hashiyasume

Winter and Spring vegetable

季節の野菜サラダ

Takiawase

Baby turnip, napa cabbage, soy milk white miso

炊合せ 小蕪 白菜 白味噌仕立て

Hassun

Daikon, sakura, tofu

八寸 大根桜花寿司 豆腐味噌漬け

Udon Noodle

Udon, housemade tofu

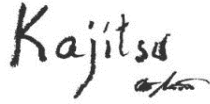
食事 自家製手打ちうどん

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



March
3月のお献立

Seasonal Starter

A combination of taro, a typical winter vegetable and dandelion, a spring vegetable. We hope you'll enjoy the bitterness of spring.

冬が旬の里芋と春が旬のたんぽぽの出会いもののお料理です。春の苦みを感じて頂けましたらと思います。

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 fava bean rice with a spring cabbage red miso and *furofuki* daikon radish.

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。今月はそら豆ご飯、春キャベツの赤出汁、風呂吹き大根です。

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 spring vegetable soup featuring fava bean, bamboo shoot and asparagus. We hope the umami of the soup imparts a spring feeling.

そら豆と竹の子、アスパラと春野菜を主としたお椀です。お出汁の旨みと一緒に春を感じて頂きたいと思います。

Grilled

Grilled spring cabbage served on a white plate adorned with powdered *gyokuro* green tea and red paprika powder to represent all the colors traditionally associated with *Hinamatsuri*, Girl's Day.

旬の春キャベツの焼き物です。ひな祭りにちなみ、白い器、玉露パウダー、パプリカパウダーで白、緑、ピンクを表現しております。

Fried

A simple spring vegetable, please enjoy with housemade *sakura* salt and mugwort miso.

シンプルな春野菜の揚げ物です。自家製の桜塩と蓬味噌と一緒に召し上がり下さい。

Hashiyasume

An ode to spring shoots, this plate carries over 30 varieties of daily picked winter and spring vegetables. We would like you to enjoy the various flavors, textures, aromas and colors of this course.

春の芽吹きを表現しておりますその日に取れる旬のお野菜と冬野菜を 30 種類以上使った一皿です。様々な風味、食感、味、色味などお楽しみ頂きたいと思います。

Takiawase

At the turn of the season turnips and napa cabbage are becoming sweeter, please enjoy their sweetness with the flavor of white miso.

季節の変わり目で小蕪と白菜は甘味を増しております。素材の甘さと白味噌の風味をお楽しみ下さい。

Hassun

Sushi made of cherry blossoms, classic symbols of spring, pressed in between thinly sliced winter daikon radish; accompanied by a housemade tofu preserved in miso.

春の象徴である桜の花を冬野菜の大根で挟んだお寿司、自家製味噌漬け豆腐です。

Udon Noodle

Housemade cherry blossom udon noodles. Please enjoy the scent of spring.

桜の花を練りこんだ自家製うどんです。春の香りをお楽しみ下さい。

Dessert by Phoebe Ogawa

Jelly 水物 季節の果物

Allow this seasonal jelly of fresh Meyer lemon to refresh your palate.

さっぱりとした柔らかい酸味が特徴である旬のマイヤーレモンの寒天寄せです。

Seasonal Wagashi 甘味 季節の和菓子

“Hiina”

The colors of “Hiina” celebrate “Hinamatsuri” or “Girl’s Day”, held on March 3rd. Pink or red wards off evil, white represents purity, and green symbolizes health and life. The shape of “Hiina” also depicts the flow of the kimono worn by the doll that households decorate their homes with for their daughters.

「ひいな」

3月3日はひな祭り。ひな祭りで食される菱餅の色、そしてひな人形の十二単を和菓子で表現いたしました。

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