



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		\$ 8
(Take-out Only)	自家製山椒昆布 (持ち帰り用)	

Omakase

\$120

Mixed Pairing (Tea and Sake) \$80, Tea Pairing \$53/ Regular Sake Pairing \$65/Premium Sake Pairing \$120

Seasonal Starter

Wild watercress, morel mushroom, tofu
先付 クレソンとモリーユ茸の白和え

Soup

Green asparagus
汁 グリーンアスパラガス 赤出汁

Rice

Green pea, cherry blossom
飯 翡翠豆ご飯 桜花

Mukōzuke

Dandelion, sesame
向付 タンポポ胡麻和え

Kuchidori

Sesame tofu monaka, wasabi
口取り 焼き胡麻豆腐 最中

Owan

Bamboo and wakame seaweed
お椀 若竹椀

Grilled

Bamboo
焼物 京都産竹の子炭焼き

Fried

White asparagus
揚げ物 ホワイトアスパラガスのフライ

Oshinogi

Green pea, fava bean, fiddlehead fern, broccoli rabe, spring tomato, namafu
翡翠豆 そら豆 ごとみ 菜の花 春トマト 生麩

Takiawase

Tofu ball, nori
炊合せ 飛龍頭 あおさ海苔餡

Hassun

Bamboo sandwich, fava bean
八寸 京都産竹の子サンドウィッチ そら豆

Rice and Soba Noodle

Bamboo rice, soba
食事 京都産竹の子の炊き込みご飯 自家製蕎麦

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



April

4月のお献立

Seasonal Starter

Seasonal watercress and morel mushrooms, please enjoy these spring flavors.

旬のクレソンとモリーク茸の白和えです。春の風味をお楽しみ下さい。

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 green pea and cherry blossom rice, green asparagus red miso and dandelion greens with sesame. 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。今月は翡翠豆と桜花の御飯、グリーンアスパラの赤出汁、たんぼぼの胡麻和えです。

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 bowl of soup with seasonal bamboo shoots from Kyoto and wakame seaweed.

旬の京都産竹の子と旬の若芽を合わせた若竹椀です。

Grilled

Grilled seasonal bamboo shoots from Kyoto, please enjoy them with our *sanshō* peppercorn soy sauce.

旬の京都産竹の子の焼き物です。山椒醤油と合わせてお召し上がり下さい。

Fried

Deep-fried white asparagus, we recommend you dip it in the house made worcestershire sauce and enjoy it out of your hand.

旬のホワイトアスパラガスを使用したフライです。手で掴み自家製ウスターソースと合わせてお召し上がり下さい。

Oshinogi

A spring scenery reminiscent of a cherry blossom viewing. Please enjoy the different textures of these seasonal ingredients.

お花見と春の景色、食材を盛り込んだ一品です。旬のお野菜と様々な食感をお楽しみ下さい。

Takiawase

Seasonal fresh seaweed with a *hirosu* tofu ball.

旬の生のあおさ海苔と飛龍頭の炊き合わせです。熱々の飛龍頭とあおさ海苔の風味をお楽しみ下さい。

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 Kyoto bamboo sandwich and boiled fava bean.

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。今月は京都産竹の子のサンドイッチと茹でたてのそら豆です。

Rice and Soba Noodle

A rice pot with seasonal bamboo shoots from Kyoto served with house made soba noodles with wasabi greens. 旬の京都産竹の子をふんだんに使用した竹の子の炊き込みご飯と汁代わりの葉山葵の自家製蕎麦です。

Dessert

 by Phoebe Ogawa

Jelly 水物 季節の果物

Experience springtime in the city with this dessert made with early spring strawberries.
旬の苺の寒天寄せをご堪能ください。

Seasonal wagashi 甘味 季節の和菓子
“Sakura Mochi”

As the cherry blossoms begin to bloom, enjoy their flavor also with this wagashi made with domyoji (cracked mochi rice) and azuki red bean, and salted pickled cherry blossom leaf and flower.

「桜餅」

桜餅は春を代表する和菓子。道明寺粉で粒餡を包んでおります。

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