



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 (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

Spring onion, okra

先付 新玉葱ボン酢和え オクラ

Soup

Kohlrabi, red miso

赤出汁仕立て コールラビー

Rice

Fresh ginger, pickled ginger

飯 新生姜ご飯 たまり漬け新生姜

Mukōzuke

Asparagus, sunflower seeds

向付 アスパラ向日葵の種和え

Kuchidori

Sesame tofu monaka

口取り 焼き胡麻豆腐 最中

Nimonowan

White asparagus, spaghetti squash, *kinome*

煮物椀 ホワイトアスパラガスすり流し 金糸瓜 木の芽

Grilled

Wild ramp miso, *nama-fu*, tofu

焼物 行者ニンニク味噌焼き 生麩 高野豆腐 自家製豆腐

Fried

Baby corn

揚げ物 ベビーコーン姿揚げ

Oshinogi

Okra, *tonburi*

お凌ぎ 養老羹 オクラ とんぶり

Takiawase

Sweet potato, ginger

炊合せ 新丸十かき揚げ 卸餡かけ

Hassun

Myōga, tomato

八寸 茗荷寿司 トマト煮浸し

Udon Noodle

Summer truffle, sesame

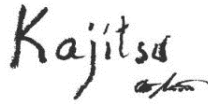
食事 サマートリュフ ゴマダレうどん

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



June
6月のお献立

Seasonal Starter

Seasonal spring onion with ponzu sauce. We hope that you will enjoy the texture and sweetness of the juicy spring onions with ponzu and okra, which is in season in early summer, to cool the heat of early summer.

旬の新玉葱のポン酢和えです。瑞々し新玉葱の食感と甘さをポン酢、初夏に旬を迎えるオクラとともにお召し上がり頂き、初夏の暑さを吹き払え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 fresh ginger rice with a kohlrabi red miso and asparagus with sunflower seed butter.

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。今月は新生姜ご飯、コールラビの赤出汁、アスパラのタンポポ和えです。

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 white asparagus soup, we hope you'll enjoy it with the early summer spaghetti squash.

旬のホワイトアスパラのすり流しです。初夏が旬の金糸瓜とともにお召し上がり下さい。

Grilled

Roasted ramp miso. Enjoy *nama-fu*, house made tofu and Koya (freeze-dried) tofu with the last remaining ramps of the season.

春に旬を迎えた行者ニンニク味噌焼きです。生麩、自家製豆腐、高野豆腐を名残の行者ニンニクの風味とともにお召し上がり下さい。

Fried

Savor the sweetness of deep-fried baby corn with a soy glaze.

旬を迎えたベビーコーンを姿で揚げております。煮切醤油と共にベビーコーンの甘さをお楽しみ下さい。

Oshinogi

Inside the *chinowa* ring of cogon grass you will find a mock hydrangea made out of Chinese yam and okra. In shinto religion it is hoped that by stepping through (a lifesize version of) the *chinowa* ring, one will erase the troubles and misfortunes of the first half of the year and one will be able to live a healthy and happy life for the remaining half.

The *tonburi* seeds on top of the hydrangea represent another aspect of the early summer days.

茅の輪飾りの内側に紫陽花に見立てた養老羹が盛り付けております。茅の輪は夏越の祓で茅の輪をくぐることで、半年間の災いや厄を払い、残りの半年を健康で幸せな生活が送れますようにとの願いがこめられております。また、初夏に咲き誇る紫陽花見立ての養老羹に蛸に見立てたとんぶりを盛り付け初夏の風情を表現しております。

Takiawase

A rich soy sauce broth with fried sweet potato. Enjoy with grated daikon and fresh seasonal ginger.

初夏に甘さもピークを迎える新丸十のかき揚げに熱々の餡をかけた一品です。大根おろしと旬の新生姜と共に召し上がり下さい。

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 myōga sushi and a stewed tomato.

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。今月は端午の節句に因んで、茗荷の寿司、早トマトの煮浸しです。

Udon Noodle

Udon noodles with seasonal summer truffle and sesame sauce. We hope you enjoy the rich flavor of this refreshing dish.

夏に旬を迎えるサマートリュフのゴマダレうどんです。さっぱりとした中での濃厚な味わいをお楽しみ下さい。

Dessert by Phoebe Ogawa

Jelly 水物 季節の果物

Allow this seasonal jelly of fresh cherries to refresh your palate.

旬のさくらんぼの寒天寄せをご堪能ください。

Seasonal Wagashi 甘味 季節の和菓子

“Minazuki”

Traditionally, Minazuki are eaten to celebrate “Ooharae” on June 30th, a day for purification and warding off of evil. The history of Minazuki harks back 1,000 years when, with summer setting in, the Imperial Court in Kyoto held an event called “Himuro-no-sekku” or “Festival of Ice”. The white mochi of Minazuki depicts ice that nobles had delivered to them to endure the heat and in the hopes of spending the rest of the year in good health.

「水無月」

半年のお祓い、残りの半年の無病消息を願う「夏越祓」が祝われる1年の折り返しに当たる6月30日に水無月は食されます。小豆は厄祓い、三角形は暑気を払う氷を表しております。

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