



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

Fig, sesame

先付 焼き無花果 胡麻和え

Soup

Tomato, red miso

赤出汁仕立て トマト

Rice

Corn

飯 玉蜀黍ご飯 紫蘇

Mukōzuke

Manganji pepper

向付 万願寺唐辛子 焼き浸し

Kuchidori

Sesame tofu monaka

口取り 焼き胡麻豆腐 最中

Owan

Corn, young corn

お椀 玉蜀黍すり流し

Grilled

Fried tofu, eggplant, fig, summer squash, cherry, red pepper miso

焼物 炙り揚げと夏野菜 パプリカ味噌焼き

Oshinogi

Peach, avocado, spaghetti squash

強肴 桃白和え アボカド 金糸瓜

Fried

Corn, *chamame* (edamame)

揚げ物 玉蜀黍と枝豆のかき揚げ

Takiawase

White gourd, new harvest onion, eggplant, myōga ginger

炊合せ 冬瓜 賀茂茄子 新玉ねぎ 茗荷 生麩

Hassun

Tomato sushi, pickled eggplant

八寸 水茄子 トマト寿司

Soba Noodle

Sudachi citrus soba

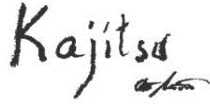
食事 すだち蕎麦

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



August
8月のお献立

Seasonal Starter

The starter features seasonal figs, grilled, and served with sesame sauce and freshly toasted sesame seeds.
旬の無花果の胡麻和えです。焼いた無花果の香ばしい香りを煎りたての胡麻ととも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 summer corn rice with a tomato red miso soup and grilled and braised *manganji* pepper.
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。今月は玉蜀黍の炊き込みご飯、トマトの赤出汁、万願寺唐辛子の焼き浸しです。

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 corn soup, we hope you'll enjoy the sweetness of summer corn with the crunch of young corn.

旬の玉蜀黍のすり流しです。ベビーコーンの食感とともにお召し上がり下さい。

Grilled

August welcomes the peak of summer vegetables: fried tofu and grilled summer squash, eggplant, fig with a smoky red pepper miso and a pickled cherry to refresh your palate.

炙り揚げと旬の夏野菜の焼き物です。パプリカ味噌とともにお召し上がりいただきサクランボの甘酢漬けで一度リフレッシュして頂けたらと思います。

Shiizakana

This month, Japan celebrates *obon* festival, honoring the spirits of their ancestors. The dish displays Chinese Lantern flowers, symbolizing light to guide the spirits, with fresh peach *shira-ae*, spaghetti squash jelly, and miso marinated avocado with buckwheat, all atop a lotus leaf and adorned with a lotus petal.

日本のお盆行事の中で使われる鬼灯を使用した強肴です。八月に咲き誇る蓮の葉と花を飾り夏の日本行事を表現しております。鬼灯の中に桃の白和え、アボカド味噌漬け蕎麦の実揚げ、金糸瓜のゼリー寄せが盛り込まれております。

Fried

Simply savor the flavors of the summer: sweet corn and *chamame* (edamame) fried *kakiage*.

旬の玉蜀黍と枝豆のかき揚げです。シンプルに素材の甘味と食感をお楽しみ下さい。

Takiawase

A rich soup with summer vegetables, enjoy the last of new harvest onion with seasonal *kamonasu* eggplant and white gourd.

夏野菜の炊き合わせです。旬の賀茂茄子、冬瓜そして名残の新玉ねぎの食感を夏野菜の濃厚なお出汁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 tomato sushi and pickled eggplant.

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。今月は水茄子の浅漬け、トマト寿司です。

Soba Noodle

Please enjoy chilled *sudachi* citrus soba served in an ice bowl (*kōribachi*).

氷の器に盛られた酢橘蕎麦です。しっかりと冷えたお出汁と共に召し上がり下さい。

Dessert by Phoebe Ogawa

Jelly 水物 季節の果物

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

夏を代表とするフルーツ、旬のすいかの寒天寄せです。

Seasonal Wagashi 甘味 季節の和菓子

“*Himawari*” (Sunflower)

The bright, yellow sunflower is a frequent sight in summer. Often a symbol of sun worship, the flower tilts its face towards the sun as it grows. Flavored with mango, please enjoy this seasonal wagashi.

「向日葵」

真夏を象徴する向日葵。太陽の動きを追うように花が回る特徴を持っているため太陽礼拝のシンボルとしても知られております。マンゴーの餡を使用しました季節の和菓子をご堪能いただければと思います。

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