



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 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 (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

Hōba miso-yaki, ginkgo nut, nama-fu

先付 朴葉味噌焼き 銀杏 生麩

Soup

Napa cabbage, red miso, mustard

赤出汁仕立 白菜 溶き辛子

Rice

Chestnut

飯 栗ご飯

Mukōzuke

Spinach, tofu

向付 法蓮草と揚げのお浸し

Kuchidori

Black sesame tofu monaka

口取り 焼き黒胡麻豆腐 最中

Nimonowan

Honey nut squash, lotus root, yuzu

お椀 ハニーナッツスクアッシュすり流し 蓮根饅頭 柚子

Grilled

Fukiyose: fall mushroom, fall assortment

焼物 吹寄せ 秋茸杉板焼 季節の盛合せ

Fried

Matsutake, sanshō, Worcestershire sauce

揚げ物 松茸フライ 山椒醤油 自家製ウスターソース

Oshinogi

Persimmon, tofu, truffle

お凌ぎ 柿臍 白和え トリュフ

Takiawase

Fall mushroom hotpot

炊合せ 秋茸鍋仕立て

Hassun

Celtuce, sweet potato

八寸 チシャトウ味噌漬手綱寿司 丸十レモン煮

Soba Noodle

Soba, mushroom

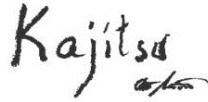
食事 茸せいり蕎麦

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



October
11月のお献立

Seasonal Starter

Hōba miso-yaki is a seasonal regional dish. Please enjoy hot homemade hōba miso with seasonal Japanese ginkgo nuts.

季節の日本の郷土料理の一つ、朴葉味噌焼きです。熱々の自家製朴葉味噌と旬の日本産銀杏をお楽しみ下さい。

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 chestnut rice with napa cabbage red miso and a side of spinach with fried tofu.

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。今月は栗ご飯、白菜の赤出汁、法蓮草と揚げのお浸しです。

Kuchidori

Kajitsu's signature dish. Housemade black 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。焼黒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 honey nut squash soup, we hope you'll enjoy it along with the sweetness and texture of lotus root *manjū*.

旬のハニーナッツスクアッシュのすり流しです。自然の甘味と蓮根饅頭の食感と共にお召し上がり下さい。

Grilled

This dish emanates the autumn atmosphere of "*fukiyose*", a drift of leaves. Enjoy the various flavors of seasonal charcoal-grilled mushrooms, chestnut paste resembling fallen leaves and autumn vegetables.

秋の風情“吹寄せ”を表現した一品です。旬の茸の炭火焼き、紅葉見立ての栗ペースト、秋野菜の盛合せと様々な味の変化をお楽しみ下さい。

Fried

Fried seasonal matsutake mushroom. Please enjoy with the rich flavor of homemade Worcestershire sauce.

旬の茸を使ったフライです。自家製ウスターソースの濃厚な旨みと合わせてお召し上がり下さい。

Oshinogi

First turnips of the season, seasonal persimmon, yuchoi and truffle, please enjoy how the tofu cream brings the flavors together.

はしりの蕪、旬の柿とユチヨイ、トリュフの白和えです。出会いものの味わいをお楽しみ下さい。

Takiawase

We would like to warm you up with this hotpot featuring the flavors of various fall vegetables and mushrooms.
秋茸と秋野菜の鍋仕立てです。色々なお野菜からでる旨みとともにお身体を温めて頂きたいと思ひます。

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 miso-marinated lettuce stem sushi and lemon flavored sweet potato.

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。今月にはチャトウ味噌漬けの手綱寿司、丸十レモン煮です。

Soba Noodle

Enjoy the rich umami of the mushrooms with the texture and aroma of seasonal new soba noodles.
旬の新そばときのこたっぷりのせいろ蕎麦です。茸の濃厚な旨みと蕎麦の食感と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 apples to refresh your palate.
旬のりんごの寒天寄せです。

Seasonal Wagashi 甘味 季節の和菓子

“Iga-guri”

“Iga-guri” or “chestnut with burrs” is a frequent sight on the paths of autumnal walks. Chestnuts are one of several symbols, along with persimmons, mushrooms, sweet potatoes, and ears of rice, for “Minori-no-aki” or the “Harvest Season” in Japan.

「毬栗」

柿やキノコ、サツマイモ、稲などと共に栗は「実りの秋」を象徴するものです。
栗をふんだんに使用しましたきんとんをご堪能下さい。

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