



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

Daikon radish, chive miso

先付 風呂吹き大根 黄蕪味噌

## Soup

White miso, arrowhead

汁 白味噌仕立て 慈姑

## Rice

Soy bean & wood ear mushroom rice

飯 大豆と木耳ご飯 青味

## Mukōzuke

Chrysanthemum greens

向付 春菊白和え

## Kuchidori

Black sesame tofu monaka

口取り 焼き黒胡麻豆腐 最中

## Nimonowan

Turnip, *ume-fu*, carrot, tofu

煮物椀 すり流し仕立て 蕪 梅麩 人参 豆腐

## Grilled

Cabbage, almond sauce

焼物 縮みキャベツ アーモンドソース

## Oshinogi

*Omizudori*: beet, watermelon radish

お凌ぎ お水取り見立て ビーツ 紅芯大根

## Fried

Burdock root, truffle

揚げ物 牛蒡の春巻き トリュフ

## Mushimono

Lotus root, seven auspicious vegetables

蒸し物 蓮蒸し 七運野菜

## Hassun

Kajitsu roll, kumquat

八寸 嘉日ロール 金柑蜜煮

## Soba Noodle

Turnip & plum soba, fried tofu

食事 葱と梅の蕎麦 揚げ

## Dessert by Phoebe Ogawa

Jelly 水物 季節の果物

Seasonal wagashi 甘味 季節の和菓子