



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

Wild maitake mushroom, ponzu, daikon radish
先付 天然舞茸温浸し 卸ポン酢

Soup

Kabocha squash, myōga
汁 南京 茗荷 白味噌仕立て

Rice

Chestnut, black sesame
飯 栗ご飯

Mukōzuke

Turnip, yuzu
向付 蕪の風呂吹き

Kuchidori

Black sesame tofu monaka, wasabi
口取り 焼き黒胡麻豆腐 最中

Owan

Truffle
お椀 トリュフのお澄まし仕立て

Grilled

Fall mushroom
焼物 秋茸炭焼き

Fried

Ginkgo nut, kabocha squash, chestnut, *namaifu*, lotus root, beet, soba, fall mushroom
揚げ物 吹寄せ 銀杏味噌 南京 栗 丸十 蓮根 生麩 松葉蕎麦 秋茸

Shiizakana

Persimmon, taro, chrysanthemum, young ginger, ginkgo nut
柿 里芋 菊花 新生姜 銀杏

Takiawase

Yu choy, daikon radish, tofu
炊合せ ユチヨイ 新大根 揚げ

Hassun

Turnip, sweet potato
八寸 蕪の押し寿司 大学芋

Udon Noodle

Fall mushroom

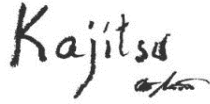
食事 茸うどん

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



November
11 月のお献立

Seasonal Starter

Please enjoy this seasonal wild maitake mushroom together with daikon, a forerunner of the coming cold season.
今が旬の天然の舞茸をこれから肌寒くなり旬を迎える大根と合わせて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 chestnut rice, a white miso with kabocha squash and a side of *furofuki* turnip.

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、南京の白味噌仕立て、小蕪の風呂吹きです。

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 bowl filled with and centered around the aroma and umami of truffle.

トリュフの香りと旨みを凝縮させた澄まし椀です。香りと旨みをお楽しみ下さい。

Grilled

A selection of charcoal-grilled fall mushrooms. Season them with our house made *sanshō* pepper soy sauce, *shōjin* Worcestershire sauce or crystal salt and sudachi citrus.

旬の茸の炭焼きです。自家製の山椒醤油、ウスターソース、結晶塩、酢橘でお好みの味付けでお召し上がり下さい。

Fried

A scenery of fried autumn delicacies, as if blown together by the wind: red kabocha squash, chestnut, *namafu*, shimeji, lotus root, beet, pine needle-shaped soba, ginkgo nut miso.

秋の風情、吹寄せを表現した揚げ物です。食材は、打木赤皮甘栗南瓜、栗、丸十、占地、蓮根、ビーツ、茶蕎麦、銀杏味噌を使用しております。

Shiizakana

We would like you to enjoy the pleasure of *momijigari* or fall-leaf viewing while seated at the dinner table. For this course we use seasonal persimmon with tofu cream, ginkgo nuts, fried taro, chrysanthemum in osmanthus jelly and lightly pickled young ginger.

紅葉狩りを食事でも体感して頂きますようお好みに落ち葉を掃い風情をお楽しみ頂きたいと思えます。食材は旬の柿の白和え、松葉銀杏、里芋のから揚げ、金木犀と菊花の寒天寄せ、新生姜の甘酢漬けを使用しております。

Takiawase

Seasonal yu choy grown in New Jersey and daikon in a broth of roasted rice. Enjoy the aroma of the rice in addition to the texture and savoriness of the vegetables.

ニュージャージー産の旬のユチヨイと大根を炒ったお米を使用したお出汁でさっと炊き上げております。お米の香りと食材の食感、滋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 layered turnip sushi and candied 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。今月は蕪の千枚漬押寿司、大学芋です。

Udon Noodle

Udon noodles with an abundance of seasonal mushrooms. Please enjoy while hot to warm up during this cold season.

旬の茸をふんだんに使用したおうどんです。お身体を温めて頂きたいと思えます。

Dessert by Phoebe Ogawa

Jelly 水物 季節の果物

With the approach of winter, the fall leaves have begun to carpet the ground and to create brightly colored rafts floating on the water. Enjoy this apple agar jelly

りんごと柿の寒天寄せ

秋の終わりに伴い、色鮮やかな落ち葉が地面を覆い、水面に浮かびます。

りんごと柿のコンポートの楓やイチョウ、松葉を散りばめた寒天寄せです。

Seasonal wagashi 甘味 季節の和菓子

“Inoko-mochi”

Inoko-mochi is a confection typically eaten in November to honor and celebrate the rice harvest.

The pattern on top of the mochi is similar to that on the back of wild boar piglets. As wild boar are known to produce a lot of descendants, this seasonal wagashi is enjoyed to pray for prosperous offspring as well as good health.

「亥の子餅」

昔から亥の月（旧暦 10 月、新暦 11 月）の亥の日、亥の刻（午後 10 時ごろ）に無病息災や子孫繁栄のまじないとして亥の子餅は食されます。茶の湯では炉開きに茶席菓子として使用される和菓子です。

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