



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

Zucchini, wakame seaweed

先付 ズッキーニと若芽のお浸し

Soup

Red miso, eggplant

赤出汁仕立て 翡翠茄子

Rice

Tomato, shiso

飯 トマト御飯 大葉

Mukōzuke

Young corn

向付 ベビーコーンずんだ和え

Kuchidori

Sesame tofu monaka

口取り 焼き胡麻豆腐 最中

Owan

Kabocha squash

お椀 南京すり流し冷製仕立て

Grilled

Eggplant, kinome, nama-fu

焼物 茄子の木の芽味噌焼き 生麩

Oshinogi

Summer vegetables, sesame

お浸ぎ 夏野菜ゼリー寄せ 胡麻だれ

Fried

Corn, worcestershire sauce

揚げ物 玉蜀黍コロケ 自家製ウスターソース

Takiawase

Summer vegetables

炊合せ 夏野菜冷製仕立て

Hassun

Zucchini sushi, fennel

八寸 ズッキーニ寿司 フェネル煮浸し

Soba Noodle

Soba, fried onion

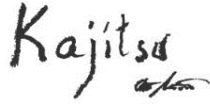
食事 蕎麦 新玉ねぎかき揚げ

Dessert by Phoebe Ogawa

Sorbet 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



July
7月のお献立

Seasonal Starter

Seasonal green and yellow zucchini with an *irizake* dressing. Enjoy together with the wakame seaweed.
旬のズッキーニを使用した、煎り酒のお浸しです。名残の若芽の食感と一緒に召し上がり下さい。

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 tomato rice with eggplant red miso and young corn.
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。今月はトマトの炊き込みご飯、翡翠茄子の赤出汁、ベビーコーンのずんだ和えです。

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召し上がり下さい。

Owan

A seasonal soup of kabocha squash that reaches its peak sweetness during the summer months. Please enjoy with *junsai* and *mitsuba*.
夏に甘さのピークを迎える南瓜のすり流しです。旬のジュンサイと三つ葉の香りと共に召し上がり下さい。

Grilled

Grilled eggplant with a miso of *kinome*, the leaf of the sanshō peppercorn. We hope you enjoy the fragrance of the early summer *kinome* with the juicy seasonal eggplant.
茄子の木の芽味噌焼きです。初夏に旬を迎える木の芽の香りと同じく旬の茄子の瑞々しさをお楽しみ下さい。

Oshinogi

A summer vegetable jelly wrapped in fresh bamboo. Please enjoy this jelly vegetable assortment, that is likened to the Milky Way to commemorate the Tanabata festival, with the sesame paste.
竹筒に包んだ夏野菜のゼリー寄せです。七夕に因み天の川に見立てた旬の夏野菜寄せを胡麻のペーストと合わせまして召し上がり下さい。

Fried

Seasonal corn croquette with homemade worcestershire sauce.

旬を迎える玉蜀黍のコロッケです。玉蜀黍の甘味と自家製のウスターソースの旨みと共にお楽しみ下さい。

Takiawase

An assortment of chilled vegetables, each one prepared with a different cooking technique. Enjoy their fresh taste with the refreshing acidity of tomato water.

夏野菜の冷やし鉢です。一つ一つ別の技法で下処理したお野菜の素材の味をトマトウォーターの爽やかな酸味とともにお召し上がり下さい。

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 fennel *ohitashi* and zucchini sushi.

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。今月はフェネルの煮びたし、ズッキーニ寿司です。

Soba Noodle

Enjoy the texture, sweetness, and temperature difference of cold handmade soba noodles with fried new harvest onion.

冷たい手打ちのお蕎麦と共に季節の新玉葱のかき揚げの食感、甘味、温度差をお楽しみ下さい。

Dessert by Phoebe Ogawa

Sorbet 水物 季節の果物

Allow this seasonal sorbet of fresh summer peaches to refresh your palate.

旬の黄桃のソルベです。

Seasonal Wagashi 甘味 季節の和菓子

“Mizuyōkan”

Mizuyōkan is a traditional Japanese dessert often enjoyed during the summer. Chilled and refreshing, it is a lighter version of yōkan, a jelly made with red azuki or white bean.

「水羊羹」

みずみずしい水羊羹は夏のお風物詩の一つとされております。あっさりとした甘さ、つるっとしたのど越し、ご堪能下さい。

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