

献立  
Menu

箸付 Starter	北寄貝 赤貝 <i>Surf clam, red clam</i> 茎若布 九条葱 辛子酢味噌合え 防風 <i>Seaweed stem, Kujo spring onion, mustard vinegar miso, ginger root</i>
前菜 Appetizer	巻海老手毬すし 結び生姜 <i>Prawn temari sushi, ginger knot</i> 花山葵雲丹合え 松笠銀杏松葉さし <i>Sea urchin with wasabi, ginkgo skewer</i> くわい含ませ 若さぎ田楽焼 <i>Grilled miso smelt with arrowhead</i>
吸物 Soup	吉野葛仕立 <i>Kuzu starch soup</i> 白魚黄身衣揚 日の出入参 <i>Sauteed white fish, boiled carrot</i> 焼丸餅 うぐいす菜 柚子 <i>Baked round rice cake, young greens, yuzu</i>
造り Sashimi	本鮪 ムナギ 数の子 <i>Bluefin tuna, marinated mackerel, herring roe</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, wasabi, Tosa soya sauce</i>
煮物 Steamed Dish	八ツ頭田舎煮 <i>Stewed yam</i> 筍早煮 近江八幡赤麹弱辛煮 <i>Boiled bamboo shoots, Omihachiman red konnyaku stew</i> 水菜煎り煮 木の芽 <i>Boiled potherb mustard, leaf bud</i>
焼物 Grilled Dish	寒鰯照焼 <i>Winter yellowtail teriyaki</i> 天蕪含ませ 針生姜 橙 <i>Stewed turnips with thinly sliced ginger and orange</i>
進物 Continue Dish	治作自家製からすみもち <i>Jisaku homemade dried mullet roe in toasted rice cake</i>
強肴 Main Dish	飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Top round Hida roast beef</i> 長葱衣揚 ブロッコリー とまと <i>Sauteed scallions, broccoli, tomato</i> 醤油だれ からし <i>Soy sauce, mustard</i>
食事 Rice	すっぽん雑炊 焼粟麩 芹 玉子 <i>Soft-shell turtle porridge with baked gluten millet, Japanese parsley &amp; beaten egg</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	日向夏ゼリーよせ <i>Hyuganatsu citrus (Citrus tamurana) with jelly</i>