

献立  
menu

箸付 Starter	雲子 雲丹入り玉地むし 銀あん 梅麩 <i>Steamed egg custard with cod roe and sea urchin with liquid sauce and dried wheat gluten</i>
前菜 Appetizer	真鯛昆布メ 山葵 土佐酢ジュレ 衝羽根 <i>Sea bream with wasabi, vinegar jelly and Tsuku-bane</i> 鯖松前小袖すし 赤蕪甘酢漬 <i>Mackerel sushi rolled with kelp and sweet pickled red turnip</i> ふきのとう福寿草 煎り玉 <i>Butterbur scape with scrambled egg</i> 鮫肝三色美人粉揚 <i>Deep-fried monkfish liver coated with three colored rice powder</i>
吸物 Soup	白味噌仕立 <i>White miso soup</i> 海老芋 餅銀杏 <i>Ebiimo-taro and ginkgo nut</i>
造り Sashimi	ホタ 本鮪 甘海老 <i>Japanese snapper, bluefin tuna and northern shrimp</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
名物 Speciality	鶏水たき (阿波地鶏 玉葱) すーぶ <i>Mizutaki-chicken pot ( chicken and onion ) and soup</i> 細葱 紅葉卸し ポン酢 紅生姜 柚子胡椒 <i>Green onion, grated daikon radish mixed with red chili, ponzu sauce, red pickled ginger and hot yuzu paste</i>
焼物 Grilled dish	帆立貝海苔挟み <i>Grilled scallop wrapped with Nori-seaweed</i>
揚げ物 Deep-fried	白魚 筍 ごごみ <i>Icefish, bamboo shoot and kogomi( wild vegetable )</i> 煎り唐墨 木の芽 <i>Dried mullet roe powder and Japanese pepper leaf</i>
強肴 Entrée	特撰飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Roast beef of HIDA-beef</i> しゃが芋 マイクロリーフ とまと <i>Potato, micro-leaf and tomato</i> 柚子胡椒 醤油たれあん <i>Hot yuzu paste and sauce</i>
食事 Rice porridge	水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Rice porridge made with Mizutaki soup with beaten egg and wild chevill</i>
添え物 Pickled vegetables	三種盛り <i>Three kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	フルーツあんみつ <i>Anmitsu agar with fruits</i>

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます  
*The menu may vary slightly depending upon the available of fresh ingredients.*