

献立
menu

箸付 Starter	北寄貝 赤貝 うるい 辛子酢味噌かけ ブチマリン 花穂 <i>Surf clam, ark shell and urui with vinegared miso mixed with mustard with seaweed noodles and ear of shiso flower</i>
前菜 Appetizer	鯖松前小袖すし 赤蕪甘酢漬 <i>Mackerel sushi rolled with kelp and sweet pickled red turnip</i> 自家製本唐墨 <i>Jisaku-made dried mullet roe</i> 竹千社唐色煮 <i>Stewed Chisyato</i> 黒豆 <i>Sweetened stewed black soy bean</i> ふきのとう福寿草 煎り玉 <i>Butterbur scape with scrambled egg</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	ホタテ 本鮪 墨烏賊 <i>Japanese snapper, bluefin tuna and squid</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa soy sauce</i>
煮物 Stewed dish	鮎魚女雲煮 <i>Stewed greenling with grated daikon radish</i> 筍早煮 山独活白煮 梅麩 木の芽 <i>Bamboo shoot, udo, dried wheat gluten with Japanese pepper leaf</i>
焼物 Grilled dish	伊勢海老 鬼殻焼 ふぐ白子 青唐 酢立 <i>Grilled spiny lobster, blowfish milt, green chili and citrus fruit</i>
進物 Susume-mono	特撰飛騨牛ローストビーフ <i>Roast beef of HIDA-beef</i> じゃが芋 マイクロリーフ 柚子胡椒 醤油たれあん <i>Potato, micro-leaf, hot yuzu paste and sauce</i>
強肴 Entrée	甘鯛 京小蕪 鍋 <i>Pot dish (tilefish and turnip)</i> 九条葱 柚子 <i>Kujo-negi scallion and yuzu citrus</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 (蜆 湯葉 芹 粉山椒) <i>Red miso soup (shijimi-clam, yuba, dropwort and Japanese pepper powder)</i>
御飯 Rice	真鯛胡麻たれ丼 細葱 山葵 <i>Bowl of rice topped with sea bream and sesame sauce with green onion and wasabi</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	紅まどんな いちご <i>Beni madonna-orange and strawberry</i>
甘味 Japanese sweet	練り切り <i>Nerikiri</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.