

献立
menu

箸付 Starter	穴子牛蒡八幡巻 <i>Burdock root rolled with conger eel</i> 零余子真丈 <i>Bulbil of Japanese yam cake</i> 秋葵素揚げ <i>Deep-fried okra</i> 栗渋皮煮 <i>Stewed chestnut</i> 酢立釜入りいくら卸し <i>Salmon roe and grated daikon radish in citrus bowl</i> 真蛸軟らか煮 <i>Stewed octopus</i>
前菜 Appetizer	甚五右衛門芋ふかし 白いダイヤ塩添え <i>Steamed Jingoemon-taro and white diamond-salt</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear style soup</i> 雪っ娘かぼちゃ茶巾絞り 鶏そぼろ百合根入り 京人参 芽かぶ 柚子 <i>Mashed Yukikko-pumpkin cake, minced chicken meat with lily bulb, Kyo-ninjin-carrot, mekabu-seaweed and yuzu citrus</i>
造り Sashimi	アラ 本鮪 青利烏賊 <i>Grouper, bluefin tuna and</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dishes, wasabi, Tosa-soy sauce and citrus sause with grated daikon radish</i>
蓋物 Stewed Dish	かぶらむし 金目鯛強飯 <i>Steamed red snapper with grated turnip and mochi</i> 紅葉麩 菊花あん 山葵 <i>Dried wheat gluten, liquid starch with chrysanthemum and wasabi</i>
焼物 Grilled Dish	帆立貝焼味噌 <i>Grilled scallop with miso</i> 雲丹 湿地茸 黄韭 九条葱 玉子 <i>Sea urchin, shimeji-mushroom, yellow garlic chive, Kujo-scallion and beaten egg</i>
おしのぎ Oshinogi	治作手打二八蕎麦 大和芋 桜海老衣揚げ <i>Hand made buckwheat noodles, grated Yamato-yam and sakura-shrimp tempura</i>
強肴 Entrée	近江牛ロース肉ステーキ <i>Ohmi-beef steak</i> 小茄子 小玉葱 青唐 とまと <i>Eggplant, pearl onion, green chili and tomato</i> 柚子胡椒 ローズソルト 醤油たれ <i>Hot yuzu paste, rose-salt and sauce</i>
食事 Rice/Noodles	お選びいただけます <i>Please select one of the following</i> 一、すっぽん雑炊 玉子 三つ葉 <i>Rice porridge with egg and wild chervil in Soft-shelled turtle stock</i> 一、自家製本唐墨 焼おにぎり茶漬 煎り胡麻 三つ葉 山葵 茶漬け出汁 <i>Grilled rice ball with stock and dried mullet roe, sesame, wild chervil and wasabi</i>
添え物 Pickled vegetable	三種盛り <i>Three kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	紀の川柿 キウイ <i>Kinokawa-Japanese persimmon and kiwi fruit</i>
甘味 Japanese sweet	ねり切り <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.