

献立
menu

箸付 Starter	皮剥肝葱巻 いくら卸し 花穂 <i>Filefish liver and green onion rolled with filefish and salmon roe with grated daikon radish</i>
前菜 Appetizer	かます柚庵焼／秋葵素揚 <i>Grilled barracuda / Deep-fried okra</i> 零余子真丈／長鹿尾菜 大原木 <i>Bulbil of yam cake / Hijiki-seaweeds</i> 穴子牛蒡八幡巻／真蛸軟らか煮 <i>Burdock root rolled with conger eel / Stewed octopus</i> 公孫樹型さつま芋煎餅 <i>Sweet potato cracker</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 あしらい物 ポン酢 <i>Grouper with side dish and ponzu sauce</i> 本鮪 赤貝 あしらい物 本山葵 土佐醤油 <i>Bluefin tuna and ark shell with side dish and wasabi and Tosa- soy sauce</i> マルアジなめろう 青利烏賊 あしらい物 <i>chopped jack mackerel with miso and squid with side dish</i>
煮物 Stewed Dish	赤むつ卸し煮 <i>Stewed blackthroat seaperch with grated radish</i> 紅葉麩 隠元豆 散らし揚銀杏 <i>Dried wheat gluten, kidney bean and deep-fried ginkgo nut</i>
焼物 Grilled Dish	鮑炭火焼 小玉葱 しめじ 青唐 <i>Charcoal-grilled abalone and grilled onion, shimeji-mushroom and green chili</i> 肝そーす れもん <i>Liver sauce and lemon</i>
口直し Kuchi-naoshi	翡翠茄子 糸かつお <i>Eggplant and shredded dried bonito</i>
強肴 Entrée	近江牛ひれ肉ステーキ 茶筌小茄子 とまと デトロイト <i>Ohmi beef steak with eggplant, tomato and tomato baby leaf</i> ローズソルト からし 醤油たれ <i>Rose salt, Japanese mustard 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、自家製本唐墨 焼おにぎり茶漬け <i>Grilled rice ball with stock and dried mullet roe</i> 一、治作名物 鶏水たきの雑炊 <i>Rice porridge with Mizutaki (chicken pot) soup</i> 一、治作手打ち二八蕎麦 <i>Jisaku-made buck wheat noodles</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	柿釜入り 柿 キウイ ぶどう <i>Japanese persimmon, kiwi-fruit and grape</i>
甘味・お薄 Japanese sweet and Matcha	練りきり <i>Japanese confectionery with matcha</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.