箸 付 自家製本唐墨 すしめし

Starter Dried mullet roe with vinegared rice

かます漬焼

Grilled barracuda

長鹿尾菜大原木 胡麻酢

Sesami-vinegared Hijiki-seaweed

公孫樹型さつま芋煎餅

Deep-fried sweet potato

前 菜 甚五右衛門芋ふかし 白いダイヤ塩添え

Appetizer Steamed Jingoemon-taro and white diamond-salt

吸 物 清まし仕立 Soup Clear style soup

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

Mashed Yukikko-pumpkin cake, minced chicken meat with lily bulb,

Kyo-ninjin-carrot, mekabu-seaweed and yuzu citrus

造 里 アラ 本鮪 マルアジなめろう

Sashimi Grouper, bluefin tuna and chopped jack mackerel with miso

あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 Side dishes, wasabi and Tosa-soy sauce

蒸し物 かぶらむし 金目鯛強飯

Steamed dish Steamed red snapper with grated turnip and mochi

紅葉麩 菊花あん 山葵

Dried wheat gluten, liquid starch with chrysanthemum and wasabi

焼物 茶朴葉焼 鰤 大根 九条葱 しめじ

Grilled dish Grilled yellowtail, daikon radish, Kujo-negi-scallion and shimeji-mushroom

黄韮 ほうれん草 銀杏

Yellow garlic chive, spinach and ginkgo nut

おしのぎ 治作手打二八蕎麦 大和芋 桜海老衣揚

Oshinogi Hand made buckwheat noodles, grated Yamato-yam and sakura-shrimp tempura

強 肴 黒毛和牛ひれ肉ステーキ

Entrée Japanese beef steak

小茄子 小玉葱 青唐 とまと

Eggplant, pearl onion, green chili and tomato 柚子胡椒 ローズソルト 醤油たれ

Hot yuzu paste, rose-salt and sauce

留 椀 赤味噌仕立 (湯葉 滑子 三つ葉 粉山椒)

Soup Red miso soup (yuba, nameko-mushroom, wild chervil and powdered Japanese pepper)

御 飯 零余子ごはん 黒胡麻

Rice cooked with bulbil of Japanese yam

添え物三種盛り

Pickled vegetable Three kinds of pickle

水菓子 紀の川柿 キウイ

Dessert Kinokawa-Japanese persimmon and kiwi fruit