

献立  
menu

箸付  
Starter

蒸し鮑 花山葵浸し ブチマリン 雲丹そーす 花穂  
*Steamed egg custard with blowfish*

前菜  
Appetizer

鯖松前小袖すし 赤蕪甘酢漬  
*Mackerel sushi rolled with kelp and sweet pickled red turnip*  
自家製本唐墨／竹千社唐色煮  
*Jisaku-made dried mullet roe / Stewed Chisyato*  
黒豆／ふきのとう福寿草 煎り玉  
*Sweetened stewed black soy bean / Butterbur scape with scrambled egg*

吸物  
Soup

白味噌仕立  
*White miso soup*  
海老芋 餅銀杏  
*Ebiimo-taro and ginkgo nut*

造里  
Sashimi

一、伊勢海老姿造里 あしらい物一式 本山葵 土佐醤油  
*Spiny lobster with side dish, wasabi and Tosa-soy sauce*  
一、虎河豚薄造里 あしらい物一式 紅葉卸し入りボン酢  
*Blowfish with side dish and ponzu sauce with grated daikon radish flavored with hot chili*

煮物  
Stewed Dish

鮎魚女雲煮  
*Stewed greenling with grated daikon radish*  
筍早煮 山独活白煮 梅麩 木の芽  
*Bamboo shoot, udo, dried wheat gluten with Japanese pepper leaf*

焼物  
Grilled Dish

一、天然帆立貝 海苔包み  
*Grilled scallop wrapped with Nori-seaweed*  
一、ふぐ白子焼 かぼす  
*Grilled blowfish milt with citrus fruit*

強肴  
Entrée

特撰近江牛ひれ肉ステーキ  
*Ohmi beef steak*  
じゃが芋 マイクロリーフ とまと 卸し大根 柚子胡椒 醤油たれ  
*Potato, micro-leaf, tomato, grated daikon radish, hot yuzu citrus and sauce*

食事  
Rice / Noodles

お選びいただけます *Please select one of the following*  
一、すっぽん雑炊 焼餅 片 玉子  
*Rice porridge made with soft-shell turtle with mochi, dropwort and beated egg*  
一、治作名物 鶏水たきの雑炊  
*Rice porridge with Mizutaki (chickin pot) soup*  
一、真鯛胡麻たれ丼 山葵 細葱 赤出汁  
*Rice topped with sea bream, wasabi and green onion and red miso soup*

添え物  
Pickled vegetable

五種盛り  
*Five kinds of pickle*

水菓子  
Dessert

柚子ゼリー寄せ  
*Yuzu citrus fruit jelly*

甘味・お薄  
Japanese sweet  
and Matcha

ねり切り  
*Nerikiri*

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.*