

献立
menu

箸付 Starter	京蒸強飯(毛蟹 わらび こごみ 胡麻 銀あん キャビア) <i>Steamed rice with hairy crab and turnip, wild vegetables, sesame, liquid starch and caviar</i>
前菜 Appetizer	子持ヤリイカ旨煮 のびる <i>Stewed squid with roe with wild vegetable</i> 鮑大船煮/鶏松風焼 <i>Stewed abalone / Grilled chicken coated with poppy seeds</i> 生子ポン酢/白魚酒むし <i>Sea cucumber with ponzu sauce / Steamed icefish with sake</i> のし梅チーズ <i>Cheese sandwiched between pressed Japanese plums</i>
吸物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu soup style</i> アイナメ黄身衣揚 薄氷大根 梅型京人参 うぐいす菜 忍生姜 <i>Deep-fried greenling, thin daikon radish, carrotm uguisu-na and ginger</i>
造里 Sashimi	一、虎河豚薄造里 あしらい物一式 紅葉卸し入りポン酢 <i>Blowfish with side dish and ponzu sauce with grated daikon radish flavored with hot chili</i> 一、本鮪 本みる貝 鰯 あしらい物一式 山葵 土佐醤油 <i>Bluefin tuna, giant clam, yellowtail and side dish, wasabi and Tosa soy sauce</i>
煮物 Stewed Dish	里芋 牛蒡 筍 椎茸 赤麹蒟 伊勢海老具足煮 <i>Taro, burdock root, bamboo shoot, shiitake mushroom, red konnyaku and spiny lobster</i> 梅麩 絹さや 木の芽 <i>Edried wheat gluten and snow pea with Japanese pepper leaf</i>
焼物 Grilled Dish	天然帆立貝炭火焼 のり包み 青唐 <i>Grilled scallop rolled with nori seaweed and green chili</i>
揚げ物 Deep-fried Dish	九絵立田揚 雪の下 れもん <i>Deep-fried longtooth Grouper and Yukino-shita with lemon</i>
強肴 Entrée	特撰近江牛ひれ肉ステーキ <i>Ohmi beef steak</i> 長葱 おいしい菜 黄韭 大鰐温泉もやし とまと <i>Scallion, Oishiina, yellow garlic chive, Ohwani-onsen-bean sprout and tomato</i> 染おろし 本山葵 醤油たれ <i>Grated daikon radish marinated with soy sauce, wasabi 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 焼餅 芥 玉子 <i>Rice porridge made with soft-shell turtle with mochi, dropwort and beaten egg</i> 一、治作名物 鶏水たきの雑炊 <i>Rice porridge with Mizutaki (chickin pot) soup</i> 一、河豚白子雑炊 焼餅 芥 玉子 <i>Rice porridge made with blowfish milt with roasted mochi, dropwort and beaten egg</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	日向夏ゼリ一よせ <i>Hyuganatsu-orange jelly</i>
甘味・お薄 Japanese sweet and Matcha	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.