

献立
Menu

箸付 Starter	北寄貝 花山葵 雲丹合え 菜の花 <i>Surf clam and wasabi flower marinated with sea urchin with canola flower</i>
前菜 Appetizer	巻海老 天豆 手毬すし <i>Shrimp sushi ball and broad bean sushi ball</i> 真蛸美人粉揚 花びら百合根 <i>Deep-fried octopus coated with rice powder with lily bulb</i> 穴子アスパラ巻焼 <i>Grilled asparagus rolled with conger eel</i> 二色玉子 <i>Two color egg cake</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear style soup</i> 桜半平 蛤 山独活 蕨 金箔 <i>Fish cake flavored cherry blossom, Hamaguri-clam, udo, warabi and gold-chip</i>
造り Sashimi	真鯛 初鯉 墨烏賊 細魚 <i>Sea bream, bonito, squid and halfbeak</i> あしらい物一式 本山葵 生醤油 <i>Garnish set, wasabi and soy sauce</i>
煮物 Steamed Dish	筍 若布 アイナメ黄身煮 長落 <i>Bamboo shoot, wakame-seaweed, greenling and butterbur</i> 桜麩 木の芽 <i>Wheat gluten and Japanese pepper leaf</i>
焼物 Grilled Dish	鱈木の芽味噌焼 <i>Spanish mackerel with Japanese pepper leaf miso</i> 割干し大根漬 春キャベツ梅合え <i>Pickled dried daikon radish and cabbage marinated with Japanese plum</i>
揚げ物 Deep-fried Dish	桜胡麻豆腐衣揚 <i>Deep-fried sesame tofu flavored cherry blossom</i> こごみ ふきのとう <i>Kogomi and butterbur scape</i>
強肴 Main Dish	飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Top round Hida roast beef</i> 焼新玉葱 青唐 トマト <i>Onion, green chili and tomato</i> 山葵 ローズソルト 醤油たれ <i>Wasabi, rose-salt and sauce</i>
御飯 Rice	桜鱈木の芽焼 絹皮 落たきこみご飯 <i>Rice cooked with bamboo shoot skin and butterbur topped with grilled trout</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 (滑子 豆腐 三つ葉 粉山椒) <i>Red miso soup (nameko-mushroom, tofu, dropwort and Japanese pepper)</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	酒粕のアイス 大納言あずき <i>Sake lees ice-cream with sweet adzuki paste</i> いちご キウイ きなこ ミント <i>Strawberry, kiwi-fruit, soy bean flour and mint</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