

献立
menu

箸付 Starter	赤貝 つぶ貝 根三つ葉 京人参 浜防風 土佐酢ジュレ <i>Ark shell, whelk shellfish, stem of wild chervil, carrot with Tosa vinegar jelly</i>
前菜 Appetizer	真蛸軟らか煮 れもん <i>Stewed octopus with lemon</i> 桜もち麩／花びら百合根 <i>Wheat gluten / Lily bulb</i> 花山葵うに合え <i>Wasabi flower marinated with sea urchin</i> 天豆チーズ美人粉揚 <i>Deep-fried cheese sanded with broad bean coated with three colored rice powder</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear style soup</i> アイナメ唐揚 桜胡麻葛流し 春きゃべつ クレソン <i>Deep-fried greenling, kudzu cake flavored cherry blossom, Chinese cabbage and watercress</i>
造り Sashimi	桜鯛 本鮪 関鮭金紙玉子巻 <i>Seasonal sea bream, bluefin tuna and horse mackerel rolled with omelet</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
煮物 Stewed Dish	長芋オランダ煮 メバル 筍旨煮 <i>Deep-fried Chinese yam, black rockfish and bamboo shoot</i> 桜麩含ませ 菜の花 針柚子 <i>Dried wheat gluten, canola flower and shredded yuzu citrus</i>
揚げ物 Deep-fried	蛤天ぷら ホワイトアスパラ小麦揚 タラの芽薄衣揚 <i>Clam, white asparagus and Alaria sprout</i> レモン 雪塩 <i>Lemon and snow-salt</i>
強肴 Entrée	特撰飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Roast beef of HIDA-beef</i> 新玉ねぎステーキ コシヨウ <i>Seasonal onion and pepper</i> マイクロリーフ とまと からし 八丁味噌たれ <i>Microleaf, tomato, mustard and Hatcho-miso sauce</i>
留椀 Soup	アサリ椀 浅月 巻麩 <i>Asari-clam, green onion and dried wheat gluten</i>
御飯 Rice	タケノコごはん うなぎ蒲焼き 木の芽 <i>Rice cooked with bamboo shoot and glaze-grilled eel on top</i>
添え物 Pickled vegetables	
水菓子 Dessert	文旦ゼリー いちご 白玉 大納言 ミント <i>Buntan-orange jelly, strawberry, rice flour dumpling and sweetened bean paste with 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.