

献立  
menu

箸付 <i>Starter</i>	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 <i>Appetizer</i>	飯蛸桜煮 ワラビ <i>Stewed octopus in cherry blossom flavored stock with warabi(wild vegetable)</i> 合鴨燻製 れもん <i>Smoked duck with lemon</i> 天豆クリームチーズ美人粉揚 <i>Deep-fried cheese sanded with broad bean coated with three colored rice powder</i> 桜もち麩／花びら百合根 <i>Wheat gluten / Lily bulb</i>
吸物 <i>Soup</i>	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 <i>Sashimi</i>	桜鯛薄造り 本鮪 墨烏賊 <i>Seasonal sea bream, bluefin tuna and squid</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 ポンズ <i>Side dish, wasabi and Tosa soy sauce</i>
煮物 <i>Stewed dish</i>	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 glluten, canola flower and shredded yuzu citrus</i>
焼物 <i>Grilled dish</i>	桜鱈漬焼 叩き木の芽 うるいお浸し ごとみ色煮 酢立 <i>Seasonal masu-salmon, chopped Japanese pepper leaf, boiled Urui and Kogomi(wild vegetable) and citrus fruit</i>
進物 <i>Susume-mono</i>	治作手打二八蕎麦 <i>Handmade backwheat noodles</i> 大和芋ととろ 花山葵 <i>Grated Japanese yam and wasabi flower</i>
強肴 <i>Entrée</i>	特撰近江牛霜ふり肉ステーキ <i>Marbled Ohmi beef steak</i> 長ねぎ衣揚 マイクロリーフ オレンジカリフラワー <i>Deep-fried scallion, micoleaf and Orange-cauliflower</i> ゴールデンマスタード 八丁みそたれ <i>Golden-mustard and Hatcho-miso sauce</i>
食事 <i>Rice porridge</i>	もずく雑炊 せり <i>Rice porridge with mozuku seaweeds and dropwort</i>
添え物 <i>Pickled vegetable</i>	
水菓子 <i>Dessert</i>	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>
甘味 <i>Japanese sweet</i>	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.*