

献立  
menu

箸付 Starter	鰻 巻海老 毛ガニ いくら うに つくし 木の芽 <i>Steamed sushi in a dish with Japanese eel, shrimp, hairy crab, salmon roe, sea urchin and horsetail sprinkled on top</i>
前菜 Appetizer	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 Soup	蛤のお吸物 <i>Hamaguri-clam soup</i> より独活 木の芽 <i>Udo and Japanese pepper leaf</i>
造り Sashimi	桜鯛 本鮪 みる貝 墨烏賊 関アジ金紙巻 <i>Seasonal sea bream, bluefin tuna, giant clam, squid 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 glluten, canola flower and shredded yuzu citrus</i>
焼物 Grilled Dish	赤むつ天然塩焼 うるいお浸し こごみ色煮 酢立 <i>Blackthroat seaperch, boiled Urui and Kogomi(wild vegetable) with citrus fruit</i>
進物 Susume-mono	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 Entrée	特撰近江牛ひれ肉ステーキ <i>Ohmi beef steak</i> 長ねぎ衣揚 ベティトマト ちんげん菜素揚 <i>Deep-fried scallion, petit tomato and bok choy</i> マイクロリーフ キャビア 本山葵 醤油あん ローズソルト <i>Microleaf, caviar, wasabi, sauce and rose-salt</i>
食事 Rice / Noodles	お選びいただけます <i>Please select one of the following</i> 一、治作名物 鶏水たきの雑炊 <i>Our specialty Mizutaki(chicken pot dish) rice porridge</i> 一、白魚玉子丼 大葉 赤出汁 <i>Rice with simmered whitebaits with egg and ohba on top and red miso soup</i>
添え物 Pickled vegetable	
水菓子 Dessert	三宝柑ゼリー <i>Sanpokan-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.*