

献立
Menu

箸付
Starter

稚鮎 天豆 強飯
Steamed mochi rice with young sweetfish and broad bean
幻紫菜 赤紫蘇の芽
Genshisai-nori seaweed and baby shiso leaf

前菜
Appetizer

平貝 鳥貝 じゅん菜 うるい
Razor clam, cockle, water shields and urui
土佐酢ジュレ 浜防風 針山葵
Tosa-vinegar jelly, hamabofu and shredded wasabi

吸物
Soup

清まし仕立
Clear style soup
鬼虎魚 椎茸 板蕨 芽葱 茗荷子 木の芽
Scorpion fish, shiitake-mushroom, bracken, green onion, mioga ginger and Japanese pepper leaf

造り
Sashimi

※大皿でご用意します

On a party tray serve

牡丹海老 本鮪 生うに イサキ昆布メ 関鯿なめろう
Botaan-shrimp, bluefin tuna, sea urchin, grunt and amberjack namero
あしらい物一式 本山葵 土佐醤油
Garnish set, wasabi and Tosa-soy sauce

名物
Specialty

鶏水たき スープ 阿波地鶏 玉葱
MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken and onion)
ポンズ 細葱 紅葉卸し 柚子胡椒
Ponzu sauce, green onion, grated daikon radish mixed with chili pepper and hot yuzu paste

煮物
Stewed dish

飛龍頭含ませ 筍 巻海老 ほうれん草 卸し入り共あん
Fried tofu fritter, bamboo shoot, shrimp, spinach and liquid starch mixed with grated daikon radish

進物
Susumemono

※部屋内にて取り分け

We will distribute it in the room

鰻白焼 雪塩 本山葵 酢立 染卸し
Grilled eel with snow-salt, wasabi, citrus and grated daikon radish flavored with soy sauce

蓋物
Futamono

冷 鮑入り玉地むし キャビア
Steamed egg custard with abalone topped

強肴
Entrée

特選近江牛ひれ肉ステーキ
Ohmi beef steak(Charcoal-grilled)
新じゃが芋 ジャンボマッシュルーム スナップえんどう 紅芯大根
Potato, jumbo-mushroom, snap pea and daikon radish
ゴールデンマスタード 醤油たれ
Golden mustard and sauce

食事
Rice / Noodles

下記よりご選択ください *Please select some of the following*
一、名物水たきの雑炊
Rice porridge in Mizutaki soup
一、手打ち二八蕎麦 幻紫菜 桜海老 九条葱 そば出汁
Home-made buckwheat noodles with genshisai-nori, sakura-shrimp, Kujo-scallion and stock
一、ホタルイカと筍のたきこみごはん 木の芽 赤出汁
Rice cooked with firefly squid, bamboo shoot topped with Japanese pepper leaf served with red miso soup

添え物
Pickled vegetable

五種盛り
Five assorted pickles

水菓子
Dessert

宮崎マンゴー キウイ さくらんぼ レモンゼリー
MIYAZAKI-mango, kiwi fruit, cherry and lemon jelly

甘味・お薄
Japanese sweet
with Matcha

自家製粽
Home-made chimaki(mochi wrapped with bamboo shoot leaf)