

献立  
menu

箸付 Starter	平貝 浜防風 巻海老 卵の花合え 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	真蛸小麦揚 / 鱧押すし / 谷中生姜甘酢 <i>Deep-fried octopus / Sillago sushi / Sweet pickled ginger</i> 小茄子田楽焼 けしの実 / 舌平目アスパラ巻焼 <i>Grilled eggplant with poppy seeds / Grilled asparagus rolled with sole</i>
吸物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu soup style</i> アイナメ葛打 板ワラビ じゅん菜 花茗荷子 花柚子 <i>Greenling, mountain vegetable, water shield, mioga ginger and yuzu citrus</i>
造里 Sashimi	一、初鰹炙り 雲丹醬油 天豆素揚 マイクロリーフ <i>Roasted bonito and sea urchin sauce, deep-fried broad beans and micro-leaf</i> 一、本鮪 伊佐木 青利烏賊 とり貝 <i>Bluefin tuna, grunt, squid and cockle</i>
煮物 Stewed Dish	淡竹土佐煮 鯨旨煮 新じゃがころ煮 <i>Deep-fried Chinese yam, black rockfish and bamboo shoot</i> ぜんまい信田煮 長露色煮 <i>Dried wheat gluten, canola flower and shredded yuzu citrus</i>
焼物 Grilled Dish	赤むつ天然塩焼 粽麩 矢羽根蓮根甘酢漬 木の芽卸し れもん <i>Blackthroat seaperch, dried wheat gluten, sweet pickled lotus root, grated daikon radish with Japanese pepper leaf and lemon</i>
進物 Susume-mono	一、治作手打二八蕎麦 唐墨 <i>Handmade buckwheat noodles</i> 一、とまとのシャーベット <i>Tomato sherbet</i>
強肴 Entrée	特撰近江牛ひれ肉ステーキ <i>Ohmi beef steak</i> 長葱衣揚 黄韭 行者にんにく衣揚 ベビーリーフ <i>Deep-fried scallion, yellow garlic chive, deep-fried Gyoja-garlic and baby-leaf</i> ローズソルト 本山葵 醤油たれあん <i>Rose-salt, wasabi and sauce</i>
食事 Rice	鰻 新牛蒡たきこみご飯出汁茶漬 <i>Rice cooked with sea eel, burdock root in green tea</i> 山葵 もみのり 三つ葉 ぶぶあられ <i>Wasabi, nori-seaweeds, wild chervil and cubic rice cracker</i>
留椀 Soup	赤出汁(湯葉 滑子 わらび 粉山椒) <i>Red miso soup (yuba, nameko-mushroom, mountain vegetable and Japanese pepper powder)</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	枇杷コンポート れもんゼリー さくらんぼ <i>Loquat compote with lemon jelly and cherry</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.*