

献立  
menu

箸付 Starter	子持鮎有馬煮 共あん 銀杏おこわ 有馬山椒 <i>Stewed sweetfish with liquid starch, steamed glutinous rice with ginkgo nut and Japanese pepper</i>
前菜 Appetizer	巻海老刻み湯葉菘揚／かます煎り唐墨焼 <i>Deep-fried shrimp coated with yuba chip / Grilled barracuda coated with dried mullet roe</i> 茶筌小茄子 胡麻酢 <i>Eggplant with sesame vinegar</i> 零余子真丈 けしの実／新生姜米酢漬 <i>Propagule cake with poppy seeds / Pickled ginger</i>
吸物 Soup	割仕立 <i>Bonito stock and blowfish stock mix soup</i> 河豚炭火焼 焼豆腐 ジャンボ滑子 <i>Grilled blowfish, tofu and Jumbo nameko-mushroom</i> かもじ葱 芽葱入り 酢立 <i>Shredded scallion and citrus fruit</i>
造り Sashimi	一、皮剥薄造り <i>Filefish</i> 肝醤油 花良治 紅葉卸し 本山葵 いごねり ポンズ <i>Side dish, liver soy sauce, grated daikon radish mixed with red pepper, wasabi and ponzu sauce</i> 一、鰯 本鮪 <i>Yellowtail and bluefin tuna</i> 大葉 花穂 菊花 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
名物 Specialty	鶏水たき(阿波地鶏 玉葱) スープ 浅月 紅葉卸し ポン酢 柚子胡椒 <i>Mizutaki-Chicken pot(Awa Jidori-chicken and onion)with condiments</i>
焼物 Grilled Dish	鮑肝グラタン焼 <i>Abalone gratin with abalone liver</i> 雲丹 舞茸 玉葱 <i>Sea urchin, maitake-mushroom and onion</i>
煮物 Stewed dish	金目煮付 牛蒡 加賀蓮根 万願寺甘唐 隠元豆 <i>Golden snapper, burdock root, Kaga-lotus root, manganji-sweet pepper and kidney bean</i>
強肴 Entrée	特選近江牛ひれ肉炭火焼 <i>Charcoal grilled Ohmi beef</i> 甚五右衛門芋マッシュポテト風 山えのき つるむらさき <i>Mashed potato, yamaenoki-mushroom and Tsurumurasaki-spinach</i> 山わさび ひだみそ 醤油たれ <i>Horse radish, Hida-miso and sauce</i>
食事 Noodles and Rice	一、治作手打二八蕎麦 <i>Home made buckwheat noodles</i> 卸し大根 九条葱 かつおぶし そば出汁 本山葵 <i>Grated daikon radish, Kujonegi-scallion, dried bonito chips, stock and wasabi</i> 一、名物水たき雑炊 玉子 三つ葉 ポンズ <i>Rice porridge made with Mizutaki soup with beaten egg, wild chervil and ponzu sauce</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	富士柿 洋梨 キウイフルーツ <i>Fujikaki-Japanese persimmon, european pear and kiwi fruit</i>
甘味・お薄 Japanese sweet and Matcha	大納言善哉 焼粟麩入り <i>Sweet red bean soup with dried wheat gluten</i>