

献立
Menu

箸付 Starter	小倉豆腐 むし雲丹 じゅん菜 山葵 かつお風味出汁 <i>Tofu with red beans with steamed sea urchin, water shields, wasabi and bonito stock</i>
前菜 Appetizer	鱧小袖すし／新生姜米酢漬 <i>Pike conger sushi / pickled ginger</i> 蝦蛄南部揚げ／小メロンサーモン巻 <i>Deep-fried mantis shrimp coated with sesame / small melon rolled with salmon</i> 若桃 <i>Baby peach</i>
吸物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu soup</i> 鱈素麺包み 白木海月 茗荷子 おくら 振り柚子 <i>Sillago wrapped with somen-noodles, white wood ear, mioga ginger, okra and yuzu-citrus</i>
造り Sashimi	福子 本鮪 平政 <i>Japanese sea bass, bluefin tuna and yellowtail amberjack</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
煮物 Steamed Dish	楓型冬瓜含ませ 小茄子揚げ煮 合鴨治部煮 万願寺甘唐 <i>Wax gourd, small eggplant, duck and Manganji-sweet pepper</i> からし 共あん <i>Japanese mustard and sauce</i>
焼物 Grilled Dish	目鯛西京焼 <i>Japanese butterfish with saikyo-miso</i> 笹巻麩 花蓮根甘酢漬 <i>Dried wheat gluten and pickled lotus root</i>
強肴 Main Dish	特選飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Top round Hida roast beef</i> エンダイブ ラディッシュ マイクロハーブ 塩とまと <i>Endive, radish, micro herb and tomato</i>
御飯 Rice	ふきごはん 鰯 大和芋とろろ 山葵 赤しそ芽 <i>Rice cooked with butterbur, bonito with grated chinese yam, wasabi and baby shiso leaf</i>
留碗 Soup	赤味噌仕立（湯葉 滑子 三つ葉 粉山椒） <i>Red miso soup (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	キウイ ゴールドキウイ ラズベリー ブルーベリーゼリーよせ <i>Blueberry jelly with kiwi fruit, golden kiwi fruit and raspberry</i> 金蓮葉 雨蛙天豆蜜煮 タピオカ 白玉 キルシュシロップ <i>Sweetened broad bean, tapioca, rice flour dumpling and kirsch syrup</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