

献 立
Menu

箸 付 Starter	白ずいき 真蛸 じゅん菜 土佐酢ジュレ ラディッシュ 山葵 <i>Taro stem, octopus, water shields, Tosa-vinegar jelly, radish and wasabi</i>
前 菜 Appetizer	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> 新牛蒡鶏鑄込み／稚鮎衣揚げ 若桃 <i>Burdock root with chicken / deep-fried young sweetfish / baby peach</i> 鱧唐墨焼 <i>Grilled pike conger coated with mullet roe powder</i>
吸 物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu soup</i> 鱧素麺包み 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 里 Sashimi	福子 本鮪 平政 青利烏賊 <i>Japanese sea bass, bluefin tuna, yellowtail amberjack and squid</i> あしらい物一式 本山葵 煎り酒 梅肉 土佐醤油 <i>Garnish set, wasabi, irisake-sauce, Japanese plum paste and Tosa-soy sauce</i>
煮 物 Steamed dish	楓型冬瓜含ませ 小茄子揚げ煮 鮑軟らか煮 万願寺甘唐 <i>Wax gourd, small eggplant, abalone and Manganji-sweet pepper</i> 木の芽 共あん <i>Japanese mustard and sauce</i>
焼 物 Grilled dish	太刀魚天然塩焼 <i>Cutlassfish</i> えんどう豆のそーす つばめ生姜 マイクロハーブ キャビア <i>Green soy bean sauce, ginger, micro-herb and caviar</i>
強 肴 Main dish	黒毛和牛ひれ肉ステーキ <i>Japanese beef steak</i> つる紫 長葱 塩とまと 醤油たれ からし <i>Tsurumurasaki-spinach, scallion, tomato, sauce and Japanese mustard</i>
留 椀 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>
食 事 Rice	ふきごはん 鰹 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>
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 タビオカ 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 change depending on the ingredients on the day.