

献 立
Menu

箸 付
Starter

白ずいき 真蛸 じゅん菜 土佐酢ジュレ 花穂
Taro stem, octopus, water shields, Tosa-vinegar jelly, radish and wasabi

前 菜
Appetizer

本唐墨 玉蜀黍小麦揚／太刀魚アスパラ巻
Deep-fried mullet roe coated with corn flour / Cutlass fish with asparagus
新生姜米酢漬／稚鮎衣揚 山桃 杭牛蒡
Pickled ginger / Deep-fried young sweetfish, bay berry burdock root

吸 物
Soup

薄葛仕立
Kudzu soup
鱈素麺包み 白木海月 茗荷子 おくら 振り柚子
Sillago wrapped with somen-noodles, white wood ear, mioga ginger, okra and yuzu-citrus

造 里
Sashimi

とり貝 鰐 真鯛 本鮪 牡丹海老
Egg-cockle, pike conger, flathead, bluefin tuna and botan-shrimp
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

焼 物
Grilled dish

一、愛知県三河一色産 鰻炭火烧
Charcoal grilled eel
一、特撰近江牛ひれ肉ステーキ
Ohmi beef steak

進 物
Susumemono

治作手打二八蕎麦 卸し大根 九条葱 鰹節 蕎麦出汁
Home-made buck wheat noodles with grated daikon radish, kujo-scallion, dried bonito and stock

強 肴
Entrée

鮑軟らか煮 楓型冬瓜
Stewed abalone and wax gourd
小茄子 万願寺甘唐 木の芽 共あん
Small eggplant, Manganji-sweet pepper, Japanese pepper leaf and sauce

食 事
Rice / Noodles

一、名物水たきの雑炊
Rice porridge in Mizutaki soup
一、ふきごはん 飛騨牛すきやき 新蓮根 溶き玉子
Rice cooked with butterbur with Hida beef sukiyaki, lotus root and beaten egg

添え物
Pickled vegetable

五種盛り
Five assorted pickles

水菓子
Dessert

宮崎マンゴー パンナコッタ ラズベリー ブルーベリー
Panna cotta with MIYAZAKI-mango, raspberry and blueberry
金蓮葉 雨蛙天豆蜜煮 白蜜
Sweetened broad bean and syrup

甘 味・お 薄
Japanese sweet
with Matcha

水無月
Rice flour cake topped sweet red bean

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.