

献立
menu

箸付 Starter	関鯨糸卵巻 はす芋 蓮根 防風 黄身酢 <i>Amberjack and taro stem rolled with thin omelette, lotus root and yolk vinegar</i>
前菜 Appetizer	鬼灯入り真蛸軟らか煮／吸とろろ 生雲丹 振り柚子 <i>Stewed octopus in ground cherry cup / Grated yamato-taro with sea urchin</i> 太刀魚煎り唐墨焼／合鴨コース <i>Grilled cutlassfish coated with dried and grated mullet roe / Grilled duck</i> 枝豆豆板／新丸十れもん煮 <i>Green soy beans sheet / Stewed sweet potato with lemon</i> 朝顔巻海老 青唐 <i>Boiled shrimp with green chili</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear soup</i> 甘鯛一塩素麺包み 茗荷竹 じゅん菜 木の芽 <i>Tilefish wrapped with somen-noodles, mioga ginger, water shield and Japanese pepper leaf</i>
造り Sashimi	一、真鯛洗い 鱧湯引き (梅肉 山葵 土佐醤油) <i>Flathead and pike conger (Japanese plum paste, wasabi and Tosa soy sauce)</i> 一、本鮪湯霜角造り 伊佐木焼霜引造り 白鳥賊細造り (山葵) <i>Bluefin tuna, grunt and squid (wasabi)</i>
名物 Specialty	鶏水たき (阿波地鶏 玉葱) 薬味 <i>Mizutaki-Chicken pot (Awa Jidori-chicken and onion) with condiment</i>
焼物 Grilled Dish	鮑バター焼 つるむらさき炒め 黄韭 フルーツとまと 肝そーす れもん <i>Grilled abalone with butter, tsurumurasaki-spinach, yellow garlic chive, tomato, liver sauce and lemon</i>
口直し Kuchi-naoshi	梅シャーベット 粗びき胡椒 <i>Japanese plum sherbet with pepper</i>
強肴 Entrée	松阪牛冷ししゃぶしゃぶ <i>Ohmi beef Shabu-shabu</i> 九条葱 おくら 万願寺甘唐 胡麻ポンズたれ <i>Kujo-scallion, okra, Manganji-sweet chili and sesame ponzu sauce</i>
食事 Rice porridge	名物水たきの雑炊 <i>Rice porridge made with Mizutaki soup</i>
御飯 Rice and soup	鰻と玉蜀黍炊きこみ 上澄仕立 <i>Rice cooked with eel and corn and soup</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	宮崎マンゴー シャインマスカット ゴールドキウイ れもんジュレ ミント <i>Miyazaki-mango, shine muscat, gold kiwi fruit, lemon jelly and mint</i>
甘味・お薄 Japanese sweet and Matcha	わらび餅 きなこ 大納言あずき <i>Bracken-starch dumpling with roasted bean flour and sweet adzuki paste</i>