

献立
Menu

箸付 Starter	渡り蟹 真蛸 ミニオクラ <i>Blue crab, Octopus, Mini-okra</i> 花穂 土佐醤油ジュレ <i>Ear of shiso flower, Tosa-vinegar jelly</i>
前菜 Appetizer	鬼灯入り 梅百合根茶巾 <i>Chakin-Wrapped Dumpling of Ume and Lily Bulb with lantern plant</i> 太刀魚アスパラ巻焼 鰯刻み湯葉揚 <i>Grilled beltfish and asparagus roll, Deep-fried sillago and yuba</i> 巻海老芝煮 青唐 <i>Simmered rolled shrimp and green chill papper</i> 枝豆腐 雲丹そーす <i>Edamame tofu with sea urchin sauce</i>
吸物 Soup	白とうもろこしのスープ <i>White corn soup</i> 桜海老衣揚げ キャビア <i>Crispy Sakura-Shrimp, Caviar</i>
造り Sashimi	水貝 胡瓜 ラディッシュ 茗荷子 酢立 肝そーす <i>Abalone, Cucumber, Radish, Myoga Ginger, Sudachi citrus, Liver sauce</i> 鱧 本鮪 いさき <i>Conger pike, Bluefin tuna, Grunt</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, Wasabi and Tosa-soy sauce</i>
名物 Specialty	鶏水炊き <i>MIZUTAKI chicken pot</i> 阿波地鶏 玉葱 <i>Awa-jidori chicken and onion</i>
焼物 Grilled Dish	天然鮎炭火焼 <i>Charcoal-grilled sweetfish</i> 川海老唐揚げ おろし大根 <i>Deep-fried river shrimp, Grated Daikon-radish</i> 蓼葉 酢立 蓼酢 <i>Water papper, Sudachi citrus, Tadezu(vinegar infused with water pepper leaves)</i>
口直し Kuchi-naoshi	新生姜のソルベ 金連葉 <i>Young ginger sorbet, Golden lotus leaf</i>
強肴 Main Dish	近江牛ひれ肉炭火焼 <i>Charcoal-grilled tenderloin of premium Omi beef</i> 賀茂茄子 つるむらさき とまと <i>KAMO-eggplant, TSURUMURASAKI-spinach</i> 本山葵 岩塩 山椒入り醤油たれ <i>Wasabi, Rock salt, Sansho-Infused soy sauce</i>
食事 Rice	一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Rice porridge (beaten egg and wild chervil)</i> 二、鰻新牛蒡炊き込みごはん <i>Rice cooked with eel and young burdock</i> 海苔 九条葱 山葵 茶づけ出汁 <i>Nori, Kujo-leek, Wasabi, umami-rich DASHI borth</i>
留碗 Soup	赤味噌仕立(湯葉 滑子 三つ葉) <i>Red miso soup (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	桃氷室 <i>Peach ice</i> デラウエア 白玉 大納言 <i>Delaware grapes, SHIROTAMA-mochi, Dainagon red beans</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