

献立  
menu

箸付 Starter	金時草 土佐酢 真蛸塩煮 卸し生姜 防風 <i>Kinjiso-spinach and octopus with Tosa-vinegar and grated ginger</i>
前菜 Appetizer	鱧押し／絹かつぎ塩むし 煎り唐墨 <i>Pike conger pressed sushi / Kinukatsugi-taro coated with dried mullet powder</i> メゴチしそ揚 <i>Deep-fried flathead coated with shiso</i> つる紫白合え／つる紫の芽 <i>Tsurumurasaki-spinach marinated with tofu / Tsurumurasaki-spinach sprout</i> 揚銀杏松菜さし <i>Deep-fried ginkgo nut</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear soup</i> 萩真丈 (車海老 枝豆 小豆) <i>Shrimp. Green soy beans and adzuki cake</i> 松茸 菊花 柚子 <i>Matsutake-mushroom, edible chrysanthemum and yuzu citrus</i>
造り Sashimi	あら 本鮪 勘八 <i>Deep-sea bass, bluefin tuna and amberjack</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 煎り酒 <i>Side dish, wasabi, Tosa-soy sauce and irisake-sauce</i>
蓋物 Stewed Dish	加賀蓮根はすむし 甘鯛 白木海月 銀あん 山葵 <i>Steamed Kaga-lotus root, tilefish, white wood ear with liquid starch and wasabi</i>
焼物 Grilled Dish	太刀魚塩焼 <i>Cutlass fish</i> 染おろし 菊蕪甘酢漬 焼松茸 酢立 <i>Grated daikon radish marinated with soy sauce, vinegared turnip, matsutake-mushroom and citrus fruit</i>
お凌ぎ Oshinogi	鮑肝そうめん キャビア <i>Somen-noodles marinated with liver soy sauce with abalone and caviar</i>
強肴 Entrée	加茂茄子釜 近江牛霜ふり肉ステーキ <i>Marbled Ohmi marbled beef steak in Kaga-eggplant bowl</i> ズッキーニ 九条葱 醤油たれあん 山わさび <i>Zucchini, Kujo negi-scallion, sauce and yama-wasabi</i>
留椀 Soup	八丁味噌仕立 (湯葉 滑子 三つ葉) <i>Hatcho miso soup (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
御飯 Rice	玉蜀黍炊き込みご飯 <i>Rice cooked with corn</i>
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	梨ゼリー シャインマスカット ゴールドキウイ ラズベリー <i>Japanese pear jelly, shine-muscat, gold kiwi fruit and raspberry</i>
甘味 Japanese sweet	薯蕷饅頭 <i>Japanese yam bun filled with sweet red bean paste</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.*