

献立  
menu

箸付 Starter	金時草 土佐酢 卸し生姜 糸かつお <i>Kinjiso-spinach with grated ginger and dried bonito chips and Tosa-vinegar</i>
前菜 Appetizer	鰻牛蒡卷／茗荷子黄身辛子芋すし <i>Burdock root with eel / Mioga ginger with taro</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> 毛蟹真丈 松茸 菊花 柚子 <i>Hairy crab cake, matsutake-mushroom, edible chrysanthemum and yuzu citrus</i>
造里 Sashimi	あら 本鮪 かます焼霜 雲丹 <i>Deep-sea bass, bluefin tuna, roasted barracuda and sea urchin</i> あしらいもの一式 本山葵 土佐醤油 煎り酒 <i>Side dish, wasabi, Tosa-soy sauce and irisake-sauce</i>
名物 Specialty	鶏水たき (阿波地鶏 玉葱) スープ 浅月 紅葉卸し ポン酢 柚子胡椒 <i>Mizutaki-Chicken pot(Awa Jidori-chicken and onion)with condiments</i>
焼物 Grilled Dish	赤むつ一千し酒焼 <i>Blackthroat seaperch</i> 空芯菜炒め いちじく酒蒸し 胡麻味噌 酢立 <i>Chinese water spinach, steamed fig and sesame-miso with citrus fruit</i>
お凌ぎ Oshinogi	一、鮑肝そうめん キャビア <i>Somen-noodles marinated with liver soy sauce with abalone and caviar</i> 一、焼鱧すし 梅肉 生姜 振り柚子 <i>Grilled pike conger sushi with Japanese plum paste and ginger</i>
強肴 Entrée	特製近江牛ヒレ肉ステーキ <i>Ohmi beef Steak</i> 加茂茄子 万願寺甘唐炭火烧 醤油たれあん フルーツとまと 卸し山わさび <i>Kamonasu-eggplant, Manganji-sweet pepper and sweet tomato with sauce and grated yama-wasabi</i>
食事 Rice porridge	名物水たきの雑炊 玉子 三つ葉 ポン酢 <i>Rice porridge made with Mizutaki soup</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 and soup	玉蜀黍炊き込みご飯 炙り板ワカメ <i>Rice cooked with corn with seaweeds</i>
添え物 Pickled vegetable	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・お薄 Japanese sweet and Matcha	薯蕷饅頭 <i>Japanese yam bun filled with sweet red bean paste</i>