

献立
Menu

箸付 Starter	呉豆腐 本山葵 旨あん <i>Godofu, wasabi, starchy sauce</i>
前菜 Appetizer	かます焼霜昆布メ キャビア <i>Grilled horse mackerel with kelp and caviar</i> 車海老辛子芋すし 生姜 れもん <i>Tiger prawn mustard taro sushi, ginger, lemon</i> 姫くわい唐揚 <i>Deep-fried arrowhead</i>
吸物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu soup</i> 蔵王深山竹炭水鴨 焼粟麩 <i>Zao Miyama bamboo charcoal duck, grilled millet gluten</i> 薄氷大根 冬菜 忍生姜 <i>Radish, winter vegetables, ginger</i>
造り Sashimi plate	鰯 本鮪 矢柄 本みる貝 <i>Yellowtail, bluefin tuna, arrowhead, mirugai(giant clam)</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa soy sauce</i>
蒸し物 Steamed dish	かぶらむし <i>Steamed fish and grated turnip</i> 赤むつ 餅銀杏 百合根 銀あん 振り柚子 <i>Rosy seabass, ginkgo rice cake, lily bulb, starchy sauce, yuzu powder</i>
進物 Continue dish	治作自家製からすみもち <i>Jisaku homemade mullet roe rice cake</i>
焼物 Grilled dish	甘鯛松笠焼 <i>Grilled tilefish</i> 焼青唐 山茶花赤かぶ漬 <i>Grilled green chili peppers, red turnip pickles</i>
揚げ物 Fried-dish	髭鱈のベニエ <i>Snubnose Brotula (cod) beignet</i> 舞茸入りクリームソース デイル セルフィーユ <i>Maitake mushroom cream sauce, dill, cerfeuil (chervil)</i>
強肴 Main dish	特選飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Specially selected Hida beef top round roast beef</i> マッシュポテト マイクロリーフ <i>Mashed potato, sprouts</i> グレイビーソース 塩二郎 胡椒塩 <i>Gravy sauce with Enjiro salt</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 <i>Red miso soup</i> 湯葉 滑子 三つ葉 粉山椒 <i>Dried bean curd, nameko mushroom, perilla leave, japanese pepper</i>
御飯 Rice	親がにたきこみごはん <i>Crab mixed rice</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	柿のゼリーよせ 大納言あずき <i>Persimmon jelly with 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 change depending on the ingredients on the day.