

献立  
menu

箸付 Starter	親かに 水菜 土佐酢ジュレ キャビア <i>Crab with mizuna, Tosa-vinegar-jelly and caviar</i>
前菜 Appetizer	かます南部焼 <i>Grilled barracuda coated with sesame</i> 真蛸軟らか煮 <i>Stewed octopus</i> 巻海老湯葉揚 <i>Deep-fried shrimp with yuba-chip</i>
吸物 Soup	カリフラワーすり流し <i>Cauliflower soup</i> 合鴨炭火烧 揚アワ麩 芽かぶ 忍生姜 <i>Grilled duck, dried wheat gluten, mekabu-seaweed and grated ginger</i>
造り Sashimi	ブリ 本マグロ ヤガラ <i>Yellowtail, bluefin tuna and cornetfish</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
煮物 Stewed dish	山形 甚五石工門芋塩煮 <i>Stewed Jingoemon-taro</i> 鯧旨煮 芯取菜煎り煮 万願寺甘唐 振り柚子 <i>Herring, Shintorina, manganji-sweet pepper and grated yuzu skin</i>
焼物 Grilled dish	鰯からすみ焼 <i>Grilled spanish mackerel coated with dried mullet roe</i> 椿赤かぶ甘酢漬 柿ゆべし <i>Pickled red turnip and dried Japanese persimmon cake</i>
箸休め Hashiyasume	ふぐ玉地むし <i>Steamed egg custard made from blowfish stock</i> 身皮 松の実 銀あん <i>Blowfish, pine nut and liquid starch</i>
強肴 Entrée	飛騨牛内もも肉ローストビーフ レタス <i>Roast beef of HIDA-beef</i> しゃが芋 小玉葱 とまと <i>Potato, pearl onion and tomato</i> 柚子胡椒 醤油たれあん <i>Hot yuzu paste and sauce</i>
留碗 Soup	赤味噌仕立 (湯葉 巻麩 三つ葉 粉山椒) <i>Red miso soup (yuba, dried wheat gluten, wild chervil and Japanese pepper powder)</i>
御飯 Rice	穴子 銀杏強飯 旨あん 山葵 <i>Glutinous rice steamed with conger eel and ginkgo nut with liquid sauce and wasabi</i>
添え物 Pickled vegetables	三種盛り <i>Three kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	アルプス乙女蜜煮 ヨーグルト <i>Sweet stewed arupusu-otome apple with yogrut</i> かぼすシャーベット 大納言あずき <i>Citrus sherbet and sweet adzuki 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.*