

献 立
menu

箸 付 <i>Starter</i>	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 <i>Appetizer</i>	蒸し鮑 雲丹醤油 <i>Steamed abalone with sea urchin soy sauce</i> 真蛸小麦揚 ゴールデンマスタード <i>Deep-fried octopus with Golden mustard</i> かます南部焼 <i>Grilled barracuda coated with sesame</i> 巻海老芝煮 <i>Stewed shrimp</i> 姫くわい含ませ <i>Stewed arrowhead</i>
吸 物 <i>Soup</i>	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 里 <i>Sashimi</i>	天かぶ盛り ブリ 本マグロ ヤガラ 牡丹海老 <i>Yellowtail, bluefin tuna, cornetfish and Botan-shrimp</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 <i>Stewed dish</i>	山形 甚五石工門芋塩煮 湯葉あんかけ <i>Stewed Jingoemon-taro</i> 芯取菜煎り煮 万願寺甘唐 振り柚子 <i>Shintorina, manganji-sweet pepper and grated yuzu skin</i>
焼 物 <i>Grilled dish</i>	甘鯛からすみ焼 <i>Grilled tilefish coated with dried mullet roe</i> 椿赤かぶ甘酢漬 餅銀杏安部川 <i>Pickled red turnip and ginkgo nut coated with sweet soy flour</i>
箸休め <i>Hashiyasume</i>	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 <i>Entrée</i>	黒毛和牛霜ふり肉赤ワイン煮 八丁味噌風味 <i>Stewed Japanese beef with red wine and Hatcho-miso</i> じゃが芋 小玉葱 揚げんにく <i>Potato, pearl onion and fried garlic</i>
食 事 <i>Rice or noodle</i>	お選びいただけます <i>Please select one of the following</i> 一、すっぽん雑炊 焼餅 玉子 三つ葉 <i>Rice porridge made with soft-shell turtle with mochi, beaten egg and wild chervil</i> 一、きのご蕎麦 じゃんぼ滑子 冬子椎茸 舞茸 九条葱 七味 そば汁 <i>Buckwheat noodles with Jumbo-nameko-mushroom, maitake-mushroom,</i>
添え物 <i>Pickled vegetable</i>	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 <i>Dessert</i>	洋梨 いちご <i>Pear and strawberry</i>
甘 味 <i>Japanese sweet</i>	ねり切り <i>Nerikiri</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.