

## 献立

## menu

箸付 Starter	桜胡麻豆腐 辛子 白味噌 <i>Sesame tofu flavored with cherry blossom with mustard and white miso</i>
前菜 Appetizer	鮑大船煮／花山葵雲丹合え <i>Stewed abalone / Boiled wasabi flower marinated with sea urchin</i> 巻海老芝煮／毛蟹奉書大根巻 黄身酢 <i>Stewed shrimp / Hairy crab rolled with thin daikon radish with yolk vinegar</i> こごみ 黒胡麻そーす <i>Kogomi (wild vegetable) with black sesame sauce</i>
吸物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu soup style</i> 蛤真丈 薄氷大根 桜型京人参 うぐいす菜 忍生姜 <i>Clam cake, saikon radish, carrot, uguisu-na and ginger</i>
造里 Sashimi	真鯛 本鮪 鰯 <i>Sea bream, bluefin tuna and yellowtail</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	京蕪含ませ <i>Stewed turnip</i> 筍早煮 アイナメ黄身煮 桜麩 蕪葉信田煮 木の芽 <i>Bamboo shoot, stewed greenling, dried wheat gluten, stewed turnip leaf and Japanese pepper leaf</i>
焼物 Grilled dish	鱈唐墨焼 うるい 水菜梅かつお合え <i>Grilled spanish mackerel coated with dried mullet roe powder, urui(wild vegetable) and mizuna marinated with Japanese plum paste and dried bonito chips</i>
揚げ物 Deep-fried	若さぎ小麦揚 青唐 ダイヤ塩 れもん <i>Deep-fried pond smelt with green chili, diamond-salt and lemon</i>
強肴 Entrée	特撰飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Roast beef of HIDA-beef</i> 長葱 スナップエンドウ とまと <i>Scallion, snap pea and tomato</i> 醤油たれあん 柚子胡椒 <i>Hot yuzu paste and sauce</i>
食事 Rice	九絵茶漬け ふぶあられ のり 山葵 出汁茶 <i>Rice in green tea stock with longtooth Grouper, cubic rice cracker, nori seaweed, wasabi and green tea stock</i>
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	いちごのムース 白いちご れもんゼリー <i>Strawberry mousse with white strawberry and lemon jelly</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.*