

献立  
Menu

箸付 Starter	すっぽん玉地むし <i>Steamed egg custard with shell-turtle</i> 餅銀杏 百合根 生姜 銀あん <i>Gonkgo nut, lily bulb, ginger and liquid starch</i>
前菜 Appetizer	蔵王深山竹炭水鴨ロースト からし <i>Roasted duck with Japanese mustard</i> 真蛸軟らか煮 叩き蕨 雪の下 <i>Stewed octopus with warabi and Yukinoshita(Japanese herb)</i> 白魚薄衣揚 唐墨塩まぶし <i>Deep-fried icefish coated with powdered dried mullet roe and salt</i>
吸物 Soup	吉野葛仕立 <i>Kuzu starch soup</i> アイナメ葛打 筍 うるい 木の芽 <i>Greenling, bamboo shoot, Urui and Japanese pepper leaf</i>
造り Sashimi	アラ 本鮪 墨烏賊 <i>Deep-sea bass, bluefin tuna and squid</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, wasabi, Tosa soya sauce</i>
煮物 Steamed Dish	金目鯛煮付 <i>Stewed red bream</i> 源助大根 菜の花 牛蒡煎餅 <i>Daikon radish, canola flower and burdock root</i>
焼物 Grilled Dish	鮑 湯葉 うに 玉葱 山之のき 白そーす焼 粉チーズ <i>Grilled abalone, yuba, sea urchin onion, yamaenoki-mushroom with white-sauce and powdered cheese</i>
揚げ物 Deep-fried Dish	安康唐揚 <i>Deep-fried monkfish</i> 青唐 れもん あん肝ポンズ <i>Green chili, lemon and ponzu sauce mixed with monkfish liver</i>
強肴 Main Dish	飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Top round Hida roast beef</i> 長葱 オレンジカリフラワー <i>Scallion and orange-cauliflower</i> スナップえんどう とまと 醤油だれ <i>Snap pea, tomato and sauce</i>
御飯 Rice	ズワイガニたきこみごはん <i>Rice cooked with snow crab</i> カニみそ 細葱 <i>Crab miso and green onion</i>
留椀 Soup	赤出汁 (豆腐 滑子 芹 粉山椒) <i>Red miso soup (Tofu, nameko-mushroom, dropwort and Japanese pepper)</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	パンナコッタ いちごのそーす 淡雪 ミント <i>Panna cotta with Awayuki-strawberry, strawberry sauce and mint</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*