

献立
Menu

箸付 Starter	ズワイガニかぶらむし 鶯菜 銀あん ふり柚子 <i>Steamed snow crab with grated turnip on top</i> <i>Uguisuna-spinach, liquid starch and yuzu-citrus powder</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	サゴシ利久焼 <i>Small spanish mackerel</i> 根三つ葉胡麻浸し <i>Boiled wild chervil marinated with sesame</i>
揚げ物 Deep fried dish	海老芋もち粉揚 青唐 卸し生姜 揚げ出汁あん <i>Ebiimo-taro coated with mochi powder and green chili with grated ginger and stock</i>
強肴 Main dish	安康鍋 (椎茸 豆腐 白菜 九条葱 水菜 京人参) 七味 <i>Monkfish pot (Shiitake-mushroom, tofu, Chinese cabbage, Kujo-scallion, mizuna and carrot)</i> <i>Japanese spice</i>
食事 Porridge or noodle	安康鍋うどん <i>Monkfish pot Udon-noodles</i> ローストビーフ丼ぶり <i>Rice topped with roast beef</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five kinds of pickles</i>
水菓子 Dessert	日向夏ゼリーよせ <i>Hyuganatsu citrus (Citrus tamurana) with jelly</i>
甘味 Japanese dessert	薯蕷饅頭 <i>Steamed bun with filling</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.