

献立
menu

箸付 Starter	櫻胡麻豆腐 辛子 白味噌 <i>Sesame tofu flavored with cherry blossom with mustard and white miso</i>
前菜 Appetizer	子持ヤリイカ旨煮 のびる <i>Stewed squid with roe with nobiru(wild vegetable)</i> 鶏松風焼／白魚酒むし <i>Grilled chicken coated with poppy seeds / Stewmed icefish</i> 黒豆／こごみ <i>Sweetened stewed black soy bean / Kogomi(wild vegetable)</i> のし梅チーズ <i>Cheese sandwiched between pressed Japanese plums</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>
造り Sashimi	丸絵 本鮪 鰯 <i>Longtooth Grouper, 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, greenling, dried wheat gluten, turnip leaf and Japanese pepper leaf</i>
焼物 Grilled dish	真鯛桜葉若狭焼 うるい 水菜梅かつお合え <i>Grilled sea bream, urui(wild vegetable) and mizuna marinated with Japanese plum paste and dried bonito chips</i>
進物 Susume-mono	本唐墨強飯 <i>Steamed glutinous rice with dried mullet roe</i>
強肴 Entrée	特撰近江牛霜ふり肉桜燻製 <i>Ohmi-marbled beef smoked with cherry chips</i> おいしい菜 黄韭 大鰐温泉もやし スナップえんどう とまと <i>Oishiina, yellow garlic chive, Ohwani-onsen-bean sprout, sna pea and tomato</i>
食事 Rice porridge	河豚白子雑炊 焼もち せり 玉子 <i>Rice porridge made with blowfish milt with roasted mochi, dropwort and beaten egg</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	苺のムース 白いちご れもんゼリー <i>Strawberry mousse with white strawberry and lemon jelly</i>
甘味 Japanese sweet	練り切り <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.