

献立

Menu

箸付 Starter	関鯨酢メ うるい卵の花合え 赤紫蘇の芽 <i>Vinegared horse mackerel marinated with tofu pulp topped baby shiso leaf</i>
前菜 Appetizer	穴子押しし はじかみ <i>Conger eel pressed sushi with pickled ginger</i> 姫栄螺旨煮 巻海老芝煮 <i>Stewed small turban shell / Stewed shrimp</i> 新じゃが芋クリームチーズ 青のり <i>Potato coated with cream-cheese and dried aonori-seaweed</i> 合鴨ロース煮 からし <i>Stewed duck with Japanese mustard</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear style soup</i> 鮎魚女葛打 椎茸 板蕨 芽葱 茗荷子 木の芽 <i>Greenling, shiitake-mushroom, bracken, green onion, mioga ginger and Japanese pepper leaf</i>
造り Sashimi	初鰹 本鮪 勘八 青利烏賊 <i>Bonito, bluefin tuna, amberjack and squid</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
煮物 Steamed Dish	飛龍頭含ませ <i>Fried tofu fritter</i> 筍 ほうれん草 卸し入り共あん <i>Bamboo shoot and spinach with liquid starch mixed with grated daikon radish</i>
焼物 Grilled Dish	鱈漬焼 <i>Japanese spanish mackerel</i> 杏紫蘇煮 花蓮根甘酢漬 <i>Stewed apricot and vinegared lotus root</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> 小玉葱 とまと グリーンアスパラ <i>Pearl onion, tomato and asparagus</i> 胡椒塩 ゴールデンマスタード 醤油たれ <i>Pepper salt, golden mustard and sauce</i>
御飯 Rice	ホタルイカと筍のたきこみごはん 木の芽 <i>Rice cooked with firefly squid and bamboo shoot with Japanese pepper leaf</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 (湯葉 滑子 三つ葉) <i>Red miso soup (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	あんみつ (寒天 白玉 大納言あずき) <i>Anmitsu (agar-agar, rice-flour dumpling, adzuki paste,</i> さくらんぼ キウイ ゴールデンパイナップル ミント 黒みつ) <i>cherry, kiwi-fruits, golden-pineapple, mint and black sugar syrup</i>

尚、当日の材料によりメニュー変更もごさいます

The menu may vary slightly depending upon the available of fresh ingredients