

献立  
Menu

箸付 Starter	蓬胡麻葛流し 山葵 かつお風味出汁 <i>Sesami and kudzu cake flavored with mugwort with wasabi and bonito stock</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> 関鯿金紙玉子巻 絹酢かけ <i>Amberjack rolled with thin omelet with vinegar sauce</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	一、初鰹土佐造り 卸しポンズ 幻紫菜 赤紫蘇の芽 <i>Bonito sashimi with ponzu sauce mixed with grated daikon radish and garnish set</i> 一、本鮪 伊佐木昆布メ 勘八 あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Bluefin tuna, grunt and greater amberjack with 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	魴漬焼 <i>Harvestfish</i> 杏紫蘇煮 花蓮根甘酢漬 <i>Stewed apricot and vinegared lotus root</i>
強肴 Main dish	黒毛和牛ひれ肉ステーキ <i>Japanese beef sateak</i> 小玉葱 ジャンボマッシュルーム スナップえんどう 紅芯大根 とまと <i>Pearl onion, jumbo-mushroom, snap pea, daikon radish and tomato</i> ゴールデンマスタード 醤油たれ <i>Golden mustard and sauce</i>
食事 Noodle and Rice	一、手打ち二八蕎麦 幻紫菜 桜海老 九条葱 そば出汁 <i>Home-made buckwheat noodles with genshisai-nori, cherry blossom shrimp, Kujonegi-scallion and stock</i> 一、ホタルイカと筍のたきこみごはん 木の芽 赤出汁 <i>Rice cooked with firefly squid and bamboo shoot with Japanese pepper leaf and red miso soup</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	小玉すいか ゴールデンパイナップル キウイ レモンゼリー <i>Small-watermelon, golden pineapple, kiwi fruit and lemon jelly</i>
甘味 Japanese dessert	自家製粽 <i>Home-made chimaki(mochi wrapped with bamboo shoot leaf)</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.*