

## 献立

## menu

箸付 Starter	初鰹炙り 雲丹醤油 天豆素揚げ マイクロリーフ <i>Roasted bonito with deep-fried broad beans and miro-leaf and sea urchin sauce</i>
前菜 Appetizer	春キャベツ 山菜 螢烏賊 平貝 とり貝 海ぶどう ラディッシュ 土佐酢ジュレ <i>Spring cabbage, mountain vegetable, firefly squid, razor clam and cockle with sea grape, radish and Tosa-vinegar jelly</i>
吸物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu soup style</i> アイナメ葛打 板ワラビ じゅん菜 花茗荷子 花柚子 <i>Greenling, mountain vegetable, water shield, mioga ginger and yuzu citrus</i>
造り Sashimi	本鮪 縞鰯 青利烏賊 <i>Bluefin tuna, striped jack and squid</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	淡竹土佐煮 鯨旨煮 新じゃがころ煮 <i>Hachiku-bamboo shoot, herring, potato,</i> ぜんまい信田煮 長路色煮 <i>fern shoot and Japanese butterbur</i>
揚げ物 Deep-fried Dish	蓬胡麻葛流し衣揚げ <i>Sesame tofu flavored with mugwort</i> 水茄子 稚鮎 長葱 卸し大根入り揚出汁 木の芽 <i>Eggplant, young sweetfish, scallion, broth with grated daikon radish and Japanese pepper leaf</i>
口直し Kuchi-naoshi	とまとのシャーベット <i>Tomato sherbet</i>
強肴 Entrée	特撰飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Roast beef of HIDA-beef</i> エンダイブ とまと ベビーリーフ フレンチドレッシング <i>Entive, tomato, baby-leaf and French dressing</i> 醤油たれ 山葵 <i>Sauce and wasabi</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 (湯葉 滑子 三つ葉 粉山椒) <i>Red miso soup (yuba, nameko mushroom, wild chervil and Japanese pepper powder)</i>
御飯 Rice	桜海老 生姜 炊き込みごはん 浅月 <i>Rice cooked with sakura shrimp and ginger</i>
添え物 Pickled vegetables	三種盛り <i>Three kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	フルーツあんみつ サイダーかけ ミント (りんご キウイ パイナップル さくらんぼ 寒天 求肥 大納言あずき) <i>Fruit anmitsu (apple, kiwi fruit, pineapple, cherry, agar-agar, mochi and sweet adzuki paste)</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.*