

献立  
menu

箸付 Starter	初鰹炙り 雲丹醤油 天豆素揚 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 蛍烏賊 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 伊佐木 北海蛸足 縞鰯 <i>Bluefin tuna, grunt, octopus legs and striped jack</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 練旨煮 新じゃがころ煮 <i>Deep-fried Chinese yam, black rockfish and bamboo shoot</i> ぜんまい信田煮 長路色煮 <i>Dried wheat gluten, canola flower and shredded yuzu citrus</i>
焼物 Grilled Dish	鮑オリーブオイル焼 <i>Grilled abalone with olive oil</i> 長葱衣揚 黄韭 行者にんにく れもん ベビーリーフ <i>Deep-fried scallion, yellow garlic, Gyoja-garlic, lemon and baby-leaf</i>
進物 Susume-mono	稚鮎衣揚 雪塩 <i>Deep-fried young sweetfish and snow salt</i>
強肴 Entrée	近江牛霜ふり肉飛騨みそ焼 <i>Marbled Ohmi beef steak</i> とまと ブロッコリー <i>Tomato and broccoli</i>
食事 Noodles	静岡長茶蕎麦 桜海老・三つ葉搔揚 <i>Shizuoka buckwheat noodles with deep-fried sakura shrimps and wild chervil</i> 卸し大根 のり 一味 そば出汁 <i>Grated daikon radish, nori seaweeds, Japanese red pepper and broth</i>
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	宮崎マンゴー 紅小玉すいか キウイ さくらんぼ <i>Miyazaki-mango, small watermelon, kiwi fruit and cherry</i>
甘味 Japanese sweet	ねりきり <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.*