

献立
menu

前菜 Appetizer	鬼灯入り真蛸軟らか煮／吸とろろ 生雲丹 振り柚子 <i>Stewed octopus in ground cherry cup / Grated yamato-taro with sea urchin</i> 太刀魚煎り唐墨焼 <i>and yuzu citrus</i> <i>Grilled cutlassfish coated with dried and grated mullet roe</i> 枝豆豆板／新丸十れもん煮 <i>Green soy beans sheet / Stewed sweet potato with lemon</i> 海老手毬すし／蓮根甘酢漬 <i>Shrimp sushi ball / Sweet vinegared lotus root</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear soup</i> 玉蜀黍葛流し 鱧つらら じゅん菜 木の芽 <i>Corn cake, pike conger, water shields and Japanese pepper leaf</i>
造り Sashimi	本鮪 勘八 鱧 <i>Bluefin tuna, greated amberjack and pike conger</i> あしらい物一式 梅肉 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, Japanese plum paste, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
煮物 Stewed Dish	加茂茄子おぼろ昆布含ませ 小芋旨煮 隠元 万願寺甘唐 <i>Kamonasu-eggplant with shredded kelp, taro, kidney bean and manganji sweet pepper</i>
焼物 Grilled Dish	魴漬焼 <i>Harvestfish</i> ゴーヤれもん漬 青梅おもゆかけ <i>Bitter melon pickled in lemon juice and unripe plum with rice water</i>
酢の物 Vinegared dish	滝川豆腐 山葵 土佐酢 <i>Takigawa-tofu noodles, wasabi and Tosa vinegar</i>
強肴 Entrée	黒毛和牛三枚肉とろみ煮 <i>Stewed beef</i> 小玉葱 ペティとまと つるむらさき からし <i>Pearl onion, petit tomato, tsurumurasaki-spinach and Japanese mustard</i>
食事 Rice and Noodles	名物水たきの雑炊 <i>Rice porridge made with Mizutaki soup</i> つめたい三輪そうめん <i>MIWA somen nodles(cold)</i>
添え物 Pickled vegetables	三種盛り <i>Three kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	桃氷室 <i>Peach shaved ice</i>
甘味 Japanese sweet	珈琲水ようかん <i>Soft adzuki -bean jelly flavored with coffee</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.