

献立
menu

箸付 Starter	冷し玉子豆腐 鮑 ミニオクラ 風味出汁ジュレ キャビア <i>Steamed egg custard with sea abalone, small okra, stock jelly and caviar</i>
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>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> 甘鯛一塩素麺包み 茗荷竹 じゅん菜 木の芽 <i>Tilefish wrapped with somen-noodles, mioga ginger, water shield and Japanese pepper leaf</i>
造り Sashimi	真鯛洗い 本鮪 関鯨 鱧 <i>Flathead, bluefin tuna, 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	冬瓜色煮 加茂茄子揚煮 小芋旨煮 隠元豆 万願寺甘唐 振り柚子 <i>Wax gourd, Kamonasu-eggplant, taro, kidney bean and Manganji-sweet pepper with yuzu citrus</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 gourd pickled in lemon juice and unripe plum with rice water</i>
揚げ物 Deep-fried dish	鰻 小玉葱 玉蜀黍豆腐衣揚 青唐 <i>Eel, pearl onion, corn tofu and green chili</i> 山椒塩 <i>Japanese pepper salt</i>
強肴 Entrée	近江牛霜ふり肉ステーキ <i>Marbled Ohmi marbled beef steak</i> ズッキーニ つるむらさき 黄韭 フルーツとまと <i>Zucchini, tsurumurasaki-spinach, yellow garlic chive and tomato</i> 醤油たれ からし <i>Sauce and Japanese mustard</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立(湯葉 滑子 三つ葉) <i>Red miso soup</i> (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)
御飯 Rice	栄螺 雲丹 枝豆 ごはん <i>Rice cooked with turban shell, sea urchin, green soy beans</i>
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	桃白ワイン煮 ゴールドキウイ シャインマスカット れもんジュレ <i>Stewed peach in white wine, gold kiwi fruit, shine muscat and lemon jelly</i>
甘味 Japanese sweet	珈琲水ようかん <i>Soft adzuki-bean jelly flavored with coffee</i>