

箸付
Starter

かに強飯 煎り胡麻
生うに 旨あん 本山葵 花穂

前菜
Appetizer

北寄貝 赤貝 土佐酢ジュレ
花山葵お浸し
菜の花辛子漬
こごみ色煮 水菜
千社唐塩煮 うるい
より独活 キャビア

吸物
Soup

清まし仕立
かにみそ真丈 京かぶ 芽葱 忍生姜

造り
Sashimi

一、かにの刺身
二、九絵の薄造りと本鮪

煮物
Stewed Dish

海老芋塩煮
筍早煮 スナップえんどう 木の芽あんかけ

焼物
Grilled Dish

かに炭火烧

揚物

ふぐ白子小麦揚

強肴
Entrée

茹で松葉蟹
山独活 胡瓜 若布 三杯酢 かにみそ

食事
Rice/Noodles

親かに雑炊
焼もち 玉子 せり

添え物
Pickled vegetable

五種盛り
Five kinds of pickle

水菓子
Dessert

三宝柑ぜりー

甘味
Japanese sweet

大納言ぜんざい