

献立
Menu

箸付 Starter	水無月豆腐 蛇の目小メロン じゅん菜 本山葵 かつお風味出汁 <i>Sesami tofu with red beans, small melon, water shields, wasabi and bonito stock</i>
前菜 Appetizer	白だつ 車海老 真蛸 <i>Taro stem, shrimp and octopus</i> 水玉胡瓜 水茄子 海ぶどう 花穂 土佐酢ジュレ <i>Cucumber, Mizunasu-eggplant, sea grape, ear of shiso flower and Tosa-vinegar jelly</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear style soup</i> 鱧 梅素麵包み 岡ひじき 花茗荷子 <i>Sillago wrapped with wheat noodle flavored with Japanese plum, Okahijiki-seaweed and mioga ginger</i>
造里 Sashimi	鱧 平政 本鮪 <i>Pike conger, yellowtail amberjack and bluefin tuna</i> あしらい物一式 本山葵 煎り酒 土佐醤油 <i>Garnish set, wasabi, irisake sauce and Tosa-soy sauce</i>
盖物 Steamed Dish	牛肉とろみ煮 <i>Stewed Japanese beef</i>
焼物 Grilled Dish	太刀魚塩焼 <i>Cutlass fish</i> 新生姜米酢漬 笹巻麩 染おろし 花れもん <i>Pickled ginger, dried wheat gluten wrapped with bamboo leaf, grated daikon radish mixed with soy sauce and lemon</i>
強肴 Main Dish	鱧ちり鍋 <i>Pike conger pot dish</i> 割ボン酢 <i>Ponzu sauce mixed with stock</i>
御飯 Rice and Noodles	とうもろこし御飯 幻紫菜 <i>Rice cooked with corn</i> 鱧そば <i>Home-made buck wheat noodle in pike conger stock</i>
留椀 Soup	赤出汁 (湯葉 滑子 三つ葉) <i>Red miso soup (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
添之物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	あんみつ 抹茶アイス <i>Anmitsu with matcha ice-cream</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