

献 立

Menu

箸 付 <i>Starter</i>	かます 巻海老 海ぶどう 花穂 <i>Barracuda, Rolled shrimp, Sea grape, Flower bud</i>
前 菜 <i>Appetizer</i>	秋鯖松前小袖すし 新生姜 “Matsumae-style” Autumn mackerel pressed sushi, Young ginger 鶏味噌松風焼 真蛸柔らか煮 Grilled chicken loaf with miso, Simmered Octopus 新銀杏 赤蒟蒻 Fresh ginkgo, Red konjac
吸 物 <i>Soup</i>	菊花椀 Clear soup 真鯛一塩 銀杏葛流し 大黒しめじ Lightly salted sea bream, Kudzu-thickened ginkgo nut, Daikoku shimeji mushroom
造 り <i>Sashimi</i>	戻りカツオ アラ 本鮪 Bonito, Ara, Bluefin tuna あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 Garnish set, wasabi and tosa-soy sauce
煮 物 <i>Simmered Dish</i>	黒豚とろみ煮 石川小芋 Simmered Kurobuta pork in thick sauce, Ishikawa taro 共あん 万願寺甘唐 隠元豆 からし Sauce, Sweet MANGANJI papper, Green bean, Mustard
進 物	鱧松茸鍋 Pike conger and matsutake mushroom hot pot 玉葱 山のけし 水菜 赤葉麩 Onion, Yam enoki mushroom, Mizuna, Red leaf-shaped fu
強 肴 <i>Main Dish</i>	黒毛和牛ひれかつ 茄子 Kuroge Wagyu beef fillet cutlet, Eggplant 青梗菜 フルーツトマト 甘八丁味噌 Bok choy, Fruit tomato, Sweet Hatcho miso
留 椀	赤味噌仕立 (アサリ つるむらさき 粉山椒) Red miso soup (Clams, Malabar spinach, Sansho pepper)
御 飯 <i>Rice</i>	舞茸、栗、賀茂蓮根炊き込みご飯 Steamed rice cooked with maitake mushroom, chestnut, and Kamo lotus root
添え物 <i>Pickles</i>	三種盛り Three assorted pickles
水菓子 <i>Dessert</i>	梨 Pear ジャージー牛乳アイス Jersey milk ice cream 貴陽のソース マスカット Kiyo pear sauce and Muscat grapes

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