

献立
Menu

箸付 Starter	零余子強飯 いくら 振り柚子 <i>Steamed rice with yam bulb (mukago), salmon roe, and grated yuzu zest</i>
前菜 Appetizer	秋鯖松前小袖すし 新生姜 <i>“Matsumae-style” Autumn mackerel pressed sushi, Young ginger</i> 鶏味噌松風焼 真蛸柔らか煮 <i>Grilled chicken loaf with miso, Simmered Octopus</i> 新銀杏 赤蒟蒻 <i>Fresh ginkgo, Red konjac</i>
吸物 Soup	菊花椀 <i>Clear soup</i> 真鯛一塩 銀杏葛流し 大黒しめじ <i>Lightly salted sea bream, Kudzu-thickened ginkgo nut, Daikoku shimeji mushroom</i>
造り Sashimi	アラ 本鯖 青利烏賊 伊勢海老 <i>Ara, Bluefin tuna, Bigfin reef squid, and Japanese spiny lobster</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, Wasabi, Tosa-soy sauce</i>
煮物 Steamed Dish	黒豚とろみ煮 石川小芋 <i>Simmered Kurobuta pork in thick sauce, Ishikawa taro</i> 共あん 万願寺甘唐 隠元豆 からし <i>Sauce, Sweet MANGANJI papper, Green bean, Mustard</i>
揚げ物 Grilled Dish	富士山サーモン小麦揚げ <i>Fried “Mt. Fuji” salmon coated with wheat flour</i> 千両茄子 松茸 おくら 雪塩 <i>Senryo eggplant, Matsutake mushroom, okra, Snow salt</i> イタリアンパセリ 甘八丁味噌 <i>Italian parsley, Sweet Hatcho miso</i>
箸休め HASHIYASUME	カブの冷たいスープ 海ぶどう パンのスプーン <i>Chilled turnip soup, Sea grapes, Bread spoon</i>
強肴 Main Dish	特撰飛騨牛ローストビーフ <i>Premium Hida beef roast</i> アイスレタス アイスプラント フルーツトマト <i>Iceberg lettuce, Ice plant, Fruit tomato</i> 本山葵 ゴールデンマスタード 醤油たれ <i>Fresh wasabi, Golden mustard, Soy-based sauce</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 (アサリ つるむらさき 粉山椒) <i>Red miso soup (Clams, Malabar spinach, Sansho pepper)</i>
御飯 Rice	舞茸、栗、賀茂蓮根炊き込みご飯 <i>Steamed rice cooked with maitake mushroom, Chestnut, and Kamo lotus root</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	柿釜 <i>Persimmon shell</i> ラム いちじくアイス ラズベリー <i>Rum, Fig ice-cream, Raspberry</i> シャインマスカット 白玉 粉糖 <i>Shine muscat grape, Shiratama mochi, Sugar</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