

献立
Menu

箸付 Starter	銀杏豆腐衣揚げ <i>Deep-fried ginkgo tofu in a light batter</i>
前菜 Appetizer	しめ鯖 山葵 <i>Vinegared mackerel/Wasabi</i> 小芋白煮 真蛸旨煮 <i>Simmered baby taro/Simmered ctopus in savory broth</i> 紅葉麩安部川 子持ち鮎おこわ <i>Maple-shaped wheat gluten/Sweetfish with steam sticky rice</i>
吸物 Soup	かぶのすり流し <i>Pureed turnip soup</i> 甘鯛炭火焼 かぶの葉 柚子 <i>charcoal-grilled tilefish/turnip leaves/yuzu citrus</i>
造り Sashimi	鰯 本鮪 甘えび <i>Yellowtail/Bluefin tuna/Sweet shrimp</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, wasabi, Tosa soya sauce</i>
煮物 Simmered dish	銀杏がんも含ませ 共あん <i>Simmered ginkgo tofu fritter/Thick sauce</i> いちょうメークイン ちらし赤黄紅葉人参 松葉隠元豆 からし <i>Potato/Red and yellow maple-leaf carrots/ Green beans/Mustard</i>
焼物 Grilled dish	マナガツオ漬焼 <i>Marinated and grilled butterfish</i> かぼちゃ 渋川栗 茗荷子甘酢漬 花良治みかん <i>Pumpkin/Shibukawa chestnut/Picked myoga ginger/Hanaraji mandarin</i>
強肴 Main Dish	牛紙鍋 <i>Beef hot pot</i> 黒毛和牛霜ふり肉 焼とうふ 九条葱 春菊 玉子 黒七味 <i>Marbled Kuroge Wagyu beef/Grilled tofu/Kujo leek/Crown daisy Egg/Black shichimi pepper</i>
留碗 Soup	信州味噌仕立 (湯葉 滑子 三つ葉) <i>Soup with Shinshu miso — tofu skin, nameko mushrooms, and mitsuba herb</i>
御飯 Rice	富士の介炊きこみごはん 刻み大葉 ごま いくら <i>Fuji-no-suke mixed rice/Chopped shiso leaves/Sesame seed/Salmon roe</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	柿ゼリー寄せ 生クリーム 大納言あずき 白玉 ミント <i>Persimmon jelly/Fresh cream/Dainagon azuki beans/Shiratama/Mint</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