

献立
Menu

箸付
Starter

鳥取松葉蟹とちぢみほうれん草のお浸し
Boiled Tottori Matsuba Crab with Blanched Chijimi Spinach
白魚酒むし 防風
Steamed whitebait with Sake/Bōfū

前菜
Appetizer

松笠銀杏 竹千社唐 梅型のし梅
Ginkgo nuts, Bamboo-shaped celtuce, Plum-shaped thin plum jelly
鯖菜種焼 にしんのキャビア ワカサギ
Grilled Spanish Mackerel, Herring Caviar, Japanese Smelt
赤かぶ辛子芋すし
Red Turnip and Mustard-flavored Taro Sushi

吸物
Soup

白味噌仕立
White miso soup
焼餅 六方里芋 日の出京人参 芽かぶ 針青のり
Grilled Mochi, Hexagon-shaped Taro, Kyo-ninjin (Carrot), Mekabu Seaweed, Green Laver

造り
Sashimi

鰯大根巻 本鮪 矢柄
Yellowtail wrapped in Daikon Radish, Bluefin Tuna, Cornetfish
あしらい物一式 本山葵 土佐醤油
Seasonal Garnishes, Fresh Wasabi, Soy Sauce

煮物
Simmered dish

穴子白菜東寺巻 針絹さや
Tohji-style Rolls (Conger Eel and Napa Cabbage in Tofu Skin), Snow Peas
踊り巻海老 共あん 一文字柚子
Simmered Tiger Prawn, Yuzu Zest

揚げ物
Deep-fried dish

赤鰈 揚げ浸し
Deep-fried Red Flounder in Dashi Broth
春菊かすみ煮 万願寺甘唐 木の芽
Garland Chrysanthemum, Manganji Sweet Chili Pepper, Kinome

肴
Main dish

飛騨牛内もも肉ローストビーフ
Roast Hida Beef (Top Round)
ミニ椎茸 加賀蓮根 堀川牛蒡 とまと
Mini Shiitake Mushrooms, Kaga Lotus Root, Burdock Root
醤油たれ からし
Savory Soy-based Sauce, Japanese Mustard

留碗
Soup

赤味噌仕立 巻麩 滑子 せり 粉山椒
Red Miso Soup (Wheat Gluten, Nameko Mushrooms, Japanese Parsley)

御飯
Rice

真鯛炊きこみごはん 生姜佃煮
Seasoned Rice with Red Sea Bream, Simmered Ginger

添え物
Pickles

三種盛り
Assortment of Three

水菓子
Dessert

一、大納言入りシュークリーム
Cream Puff with Dainagon Red Beans
一、みかんシャーベット
Mikan Sherbet

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます
The menu may change depending on the ingredients on the day.