

献 立
Menu

箸 付 Starter	真鯛昆布メ 千枚漬 土佐酢ジュレ <i>Kombu-cured Red Sea Bream, Pickled Kyoto Turnip, Tosa-zu Jelly</i> 本山葵 防風 <i>Grated Wasabi, Bofu</i>
前 菜 Appetizer	松笠銀杏 竹千社唐 梅型のし梅 <i>Ginkgo nuts, Bamboo-shaped celluce, Plum-shaped thin plum jelly</i> 黒むつ漬焼 松葉蟹 にしんのキャビア <i>Grilled Kuromutsu, Snow Crab, Herring Caviar</i> 赤かぶ辛子芋すし <i>Red Turnip and Mustard-flavored Taro Sushi</i>
吸 物 Soup	白味噌仕立 <i>White miso soup</i> 焼餅 六方里芋 日の出京人参 芽かぶ 針青のり <i>Grilled Mochi, Hexagon-shaped Taro, Kyo-ninjin(Carrot), Mekabu Seaweed, Green Laver</i>
造 里 Sashimi	河豚薄造り <i>Thinly Sliced Pufferfish</i> 皮 三河 遠江 ふぐ皮煮凝り 雪の下 <i>Skin, Thin flesh attached to the skin, Inner skin, Aspice, Saxifraga</i> あしらひ一式 肝醬油 ポンズ 酢橘 <i>Seasonal Garnishes, Liver-infused Soy Sauce, Ponzu Sauce, Sudachi Citrus</i>
煮 物 Simmered dish	穴子白菜東寺巻 針絹さや <i>Tohji-style Rolls (Conger Eel and Napa Cabbage in Tofu Skin), Snow Peas</i> 踊り巻海老 共あん 一文字柚子 <i>Simmered Tiger Prawn, Yuzu Zest</i>
焼 物 Grilled dish	鮑オリーブオイル焼 フィンガーライム <i>Olive Oil Seared Abalone</i> あん肝ソテー ショートパスタ ルッコラ <i>Sautéed Monkfish Liver, Short Pasta, Arugula</i> バルサミコ溜ソース 山葵 <i>Balsamic Soy Glaze, Wasabi</i>
口直し Palate Cleanser	大葉のソルベ <i>Shiso Sorbet</i>
強 肴 Main dish	宮城仙台牛霜ふりステーキ <i>Miyagi Sendai Beef Marbled Steak</i> 宇都宮しのいの郷農園産ミニ椎茸 <i>Mini Shiitake</i> 加賀蓮根 堀川牛蒡 とまと <i>Kaga Lotus Root ,Burdock Root, Tomato</i> にんにく醤油づけ 醤油たれ からし <i>Soy-pickled Garlic, Savory Soy-based Sauce, Japanese Mustard</i>
食 事 Rice and Noodles	河豚の雑炊 <i>Pufferfish Rice Porridge</i> 焼白子 皮 玉子 せり <i>Grilled Fugu Milt ,Skin, Egg, Parsley</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	オレンジ いちご <i>Orange, Strawberry</i>
甘 味 Sweets	抹茶葛流し 黒みつ きなこ <i>Chilled Matcha Kuzu Starch Cake, Brown Sugar Syrup, Kinako</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 change depending on the ingredients on the day.