

献 立
Menu

箸 付 Starter	鳥取直送松葉蟹 かにみそ 細葱 Matsuba Snow Crab,Rich Crab Paste,Chives
祝の肴 Appetizer	春子鯛赤飯蒸し Steamed Young Sea Bream on a Bed of Festive Red Rice ミニ椎茸 菜の花 銀あん 木の芽 Mini Shiitake Mushrooms,Canola Blossoms,Dashi Sauce,Kinome
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 Grilled Mochi,Hexagon-shaped Taro,Kyo-ninjin(Carrot),Mekabu Seaweed
造 里 Sashimi	一、河豚薄造り Thinly Sliced Pufferfish 一、伊勢海老姿造り 本鮪 墨烏賊 Ise Spiny Lobster,Bluefin Tuna,Cuttlefish
名 物 Specialty	鶏水たき 阿波地鶏 玉葱 すーぶ MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken and onion) 細葱 紅葉卸し 柚子胡椒 ポン酢 Geen onion, grated daikon radish, yuzu pepper, ponzu sauce
進 物 Grilled dish	甘鯛松笠焼 Grilled Tilefish with Crispy Scales 金柑蜜煮 ハツ頭田舎煮 茗荷子辛子芋すし Kumquat Simmered in Sweet Syrup,Simmered Yatsugashira Taro,Ginger Bud Sushi 堀川牛蒡 車海老 千社唐 のし梅チーズ Burdock Root,Tiger Prawn,Stem Lettuce,Plum Jelly With Cream Cheese
揚 物 Deep-fried dish	赤鯉揚げ Deep-fried Red Flounder in Savory Dashi Broth 春菊かすみ煮 万願寺甘唐 木の芽 Garland Chrysanthemum,Manganji Sweet Chili Pepper,Kinome
口直し Palate Cleanser	大葉のソルベ Shiso Sorbet
強 肴 Main dish	近江牛ひれ肉炭火焼 Charcoal-grilled Omi Beef Fillet Steak 長芋 青梗菜 とまと Mountain Yam,Bok Choy,Tomato にんにく醤油づけ 本山葵 バルサミコ溜ソース Soy-marinated Garlic,Wasabi,Balsamic Tamari Soy
食 事 Rice	一、治作名物鶏水たきの雑炊 JISAKU-MIZUTAKI Porridge (egg,chicken soup) 一、ふぐの白子入り雑炊 Pufferfish Rice Porridge with Creamy Milt 一、海老天ぶら蕎麦 Soba noodles with shrimp tempura
添え物 Pickles	五種盛り Five assorted pickles
水菓子 Dessert	オレンジ いちご Orange,Strawberry
甘 味 Japanese confectionery	抹茶葛流し 黒みつ きなこ Chilled Matcha Kuzu Starch Cake,Brown Sugar Syrup, Kinako

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.