

献立
menu

箸付 Starter	呉豆腐 本山葵 旨あん <i>Godofu, wasabi, starchy sauce</i>
前菜 Appetizer	車海老辛子芋すし <i>Tiger prawn mustard taro sushi</i> 鮑雲丹合せ かます湯葉揚 <i>Abalone marinated with sea urchin / Deep-fried barracuda with yuba chip</i> 本唐墨 大根 姫くわい唐揚 <i>Dried mullet roe with daikon radish / Deep-fried arrowhead</i>
吸物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu style soup</i> 親かに真丈 白木海月 冬菜 針生姜 <i>Crab cake, white wood ear, Fuyuna-spinach and shredded ginger</i>
造里 Sashimi	虎河豚薄造り <i>Blowfish</i> 皮 身皮 遠江 大葉 芽葱 紅葉卸し 徳島和田島茎わかめ 高知花良治みかん ポンズ <i>Side dish and herbal seasoning and Ponzu sauce</i>
名物 Specialty	鶏水たき スープ <i>MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken and onion)</i> ポン酢 細葱 紅葉卸し 紅生姜 <i>Ponzu sauce, green onion, grated daikon radish flavored with hot chili and red pickled ginger</i>
煮物 Stewed Dish	京小蒸釜盛り 赤むつかぶらむし <i>Steamed rosy seabass and grated turnip</i> 餅銀杏 百合根 銀あん 山葵 <i>Ginkgo rice cake, lily bulb, starchy sauce, yuzu powder</i>
焼物 Grilled Dish	河豚白子焼 <i>Grilled blowfish milt</i> 焼青唐 酢立 <i>Grilled green chili and citrus fruit</i>
強肴 Entrée	特選近江牛ひれ肉ステーキ <i>Steak of Ohmi beef</i> マッシュポテト マイクロリーフ <i>Mashed potato, sprouts</i> グレイビーソース 塩二郎 胡椒塩 <i>Gravy sauce with Enjiro salt</i>
食事 Rice / Noodles	お選びいただけます <i>Please select one of the following</i> 一、治作手打二八蕎麦 <i>Jisaku homemade buckwheat noodles</i> 一、治作名物 鶏水たきの雑炊 <i>Rice porridge with Mizutaki (chicken pot) soup</i>
添之物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	紅まどんな いちご <i>Beni Madonna orange and strawberry</i>
甘味・お薄 Japanese sweet and Matcha	大納言善哉 <i>A sweet red bean soup</i> 京都宇治山政小山園製 小倉山

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.