

献立
Menu

箸付 Starter	北寄貝 赤貝 Surf clam and red clam 茎若布 九条葱 辛子酢味噌合せ 防風 Seaweed stem, Kujo spring onion, mustard vinegar miso and ginger root
前菜 Appetizer	塩筋子酒粕漬 Salted-salmon roe pickled in sake lees 巻海老芝煮 くわい含ませ Steamed prawn boiled arrowhead 青味大根 本唐墨 Japanese white radish with dried mullet roe 松笠银杏松葉さし Gingko
吸物 Soup	白味噌仕立 White miso soup 亀甲里芋 日の出京人参 焼丸餅 うぐいす菜 柚子 Turtle-shell-shaped yam, simmered carrot, grilled mochi(rice cake), small turnip and yuzu citrus
造り Sashimi	九絵 本鮪 ムス子持昆布 Longtooth grouper, bluefin tuna, marinated mackerel, herring roe on kelp あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 Garnish set, wasabi and Tosa soy sauce
煮物 Steamed dish	伊勢海老 筍 具足煮 Steamed spiny lobster and bamboo shoots 吉原山独活 共あん 水菜煎り煮 木の芽 Udo(spikenard), starchy sauce, simmered mustard green and pepper tree bud
焼物 Grilled dish	寒鰯照焼 Teriyaki winter yellowtail 天蕪含ませ 針生姜 橙 Boiled turnip with thinly sliced ginger and daidai citrus
揚げ物 Deep fried dish	ふぐ白子天麩羅 雪塩 酢立 Puffer's milt tempura, served with powder salt and sudachi citrus
強肴 Main dish	特撰近江牛霜ふり肉石焼ステーキ Stone grilled Ohmi-beef steak 長葱衣揚 ブロッコリー とまと Deep fried green onion, broccoli and tomato 醤油たれ からし Soy sauce and mustard
食事 Porridge or noodle	お選びいただけます You can choose 一、九絵雑炊 玉子 芹 A: Rice porridge of longtooth grouper with egg and Japanese parsley 一、蔵王深山竹炭水鴨煮うめん B: Thin wheat flour noodles in hot soup with duck 山へのき おぼろ昆布 細葱 玉子 七味 Enoki mushroom, shaved kelp, thin green onion, egg and seven flavor chili pepper
添え物 Pickles	五種盛り Five kinds of pickles
水菓子 Dessert	日向夏ゼリーよせ Hyuganatsu citrus (Citrus tamurana) with jelly
甘味 Japanese dessert	大納言ぜんざい 紅白ちぎり麩入り Sweet red bean soup with thinly cut wheat gluten

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.