

献立
menu

箸付 Starter	車海老 湿地 オクラ 松の実 白酢合え 芽かぶ <i>Shrimp, shimeji-mushroom and okra marinated with white-vinegar topped pine nut and mekabu-seaweeds</i>
前菜 Appetizer	秋鯖松前小袖すし／零余子真丈 けしの実 <i>Mackerel sushi rolled with thin kelp / Yam bulbil cake with poppy seeds</i> 慈姑煎餅／餅銀杏安部川／新生姜米酢漬 <i>Arrowhead cracker / Ginkgo nut / Sweet vinegared ginger</i>
吸物 Soup	割仕立 <i>Bonito stock and blowfish stock mix soup</i> 河豚炭火焼 焼豆腐 ジャンボ滑子 <i>Grilled blowfish, tofu and Jumbo nameko-mushroom</i> かもじ葱 芽葱入り 酢立 <i>Shredded scallion and citrus fruit</i>
造り Sashimi	鰯 本鮪 牡丹海老 <i>Yellowtail, bluefin tuna and Botan-shrimp</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
煮物 Stewed dish	金目煮付 牛蒡 加賀蓮根 万願寺甘唐 隠元豆 <i>Golden snapper, burdock root, Kaga-lotus root, manganji-sweet pepper and kidney bean</i>
焼物 Grilled dish	鮑肝グラタン焼 <i>Abalone gratin with abalone liver</i> 雲丹 舞茸 玉葱 <i>Sea urchin, maitake-mushroom and onion</i>
揚げ物 Deep-fried dish	墨烏賊衣揚げ 公孫樹丸十 青唐 <i>Squid, sweet potato and green chili</i>
強肴 Entrée	飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Roast beef of Hida-beef</i> 甚五右衛門芋マッシュポテト風 山えのき つるむらさき <i>Mashed potato, yamaenoki-mushroom and Tsurumurasaki-spinach</i> 山わさび ひだみそ 醤油たれ <i>Horse radish, Hida-miso and sauce</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 (湯葉 若布 三つ葉) <i>Red miso soup(yuba, wakame-seaweeds and wild chervil)</i>
御飯 Rice	白ごはん 富士の介づけ丼 いくら 刻み大葉 煎り胡麻 <i>Rice topped salmon, salmon roe, shredded ohba and sesame</i>
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	あんみつ <i>Anmitsu</i> 大納言あずき 寒天 ぎゅうひ 柿 りんご キウイ 白みつ サイダーかけ <i>Sweet adzuki paste, cubed agar, Gyuhi, Japanese persimmon, apple, kiwi fruit, syrup and cider</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 vary slightly depending upon the available of fresh ingredients.