

献立
Menu

箸付 Starter	平貝昆布メ 子持槍烏賊旨煮 黄身酢 浜防風 土佐酢ジュレ 花穂 <i>Razor clam and squid with roe with yolk vinegar, hamabofu-paersley, vinegar jelly and ear of shiso flower</i>
前菜 Appetizer	鮑雲丹合え <i>Abalone marinated with sea urchin</i> 蔵王深山竹炭水鴨ロースト からし <i>Roasted duck with Japanese mustard</i> 白魚薄衣揚 唐墨塩まぶし <i>Deep-fried icefish coated with powdered dried mullet roe and salt</i> 車海老 大豆 芝煮 <i>Stewed shrimp and soy beans</i> 落の薑当座煮 <i>Stewed butterbur scape</i>
吸物 Soup	吉野葛仕立 <i>Kuzu starch soup</i> アイナメ葛打 筍 うるい 木の芽 <i>Greenling, bamboo shoot, Urui and Japanese pepper leaf</i>
造里 Sashimi	天然虎河豚薄造里 <i>Longtooth grouper</i> あしらい物一式 ポン酢 <i>Garnish set 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 chili pepper and pickled red ginger</i>
焼物 Grilled Dish	赤むつ天然塩焼 <i>Salt-grilled Blackthroat seaperch</i> 源助大根 柚子みそ 牛蒡煎餅 <i>Daikon radish, canola flower and burdock root cracker</i>
強肴 Entrée	特選近江牛ひれ肉ステーキ <i>Ohmi beef steak</i> 長葱 黄韭 オレンジカリフラワー とまと <i>Scallion, yellow garlic chive, orange-cauliflower and tomato</i> 本山葵 醤油たれ <i>Wasabi and sauce</i>
食事 Rice / Noodles	一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Rice porridge (beaten egg and wild chervil)</i> 一、あら 花山葵 胡麻 茶漬 茶漬け出汁 <i>Rice with tea topped with deep-sea bass</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickles</i>
水菓子 Dessert	パナコッタ いちごのそーす 淡雪 ミント <i>Panna cotta with Awayuki-strawberry, strawberry sauce and mint</i>
甘味・お薄 Japanese sweet with Matcha	薯蕷饅頭 <i>Steamed bun with filling</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.