

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	薄葛仕立 <i>Kudzu soup</i> 赤貝 生雲丹 ジャンボ滑子 煎り胡麻 <i>Ark shell, sea urchin, Jumbo nameko -mushroom and sesame</i> かもじ葱 芽葱 酢立 <i>Shredded scallion and citrus fruit</i>
造里 Sashimi	鰯 本鮪 墨烏賊 真鯛 <i>Yellowtail, bluefin tuna, squid and sea bream</i> あしらい一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
煮物 Stewed dish	翡翠茄子色煮 穴子旨煮 加賀蓮根含ませ <i>Eggplant, conger eel and Kaga-lotus root</i> 万願寺甘唐 隠元豆 <i>Manganji sweet pepper and kidney bean</i>
焼物 Grilled Dish	目鯛西京焼 <i>Japanese butterfish with Saikyo-miso</i> 玉子焼 紅玉蜜煮 <i>Egg omelet and sweetened apple</i>
箸休め Hashi-yasume	唐墨餅 <i>Rice cake topped dried mullet roe</i>
強肴 Entrée	近江牛霜ふり肉石焼ステーキ <i>Ohmi beef steak</i> 山のきバター焼 つるむらさき 玉ねぎ <i>Grilled yamaenoki-mushroom with butter, Tsurumurasaki-spinach and onion</i> 染卸し ひだみそ <i>Grated daikon radish mixed sooy sauce and Hida miso</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	毛蟹たきこみごはん <i>Rice cooked with hairy crab</i>
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	紀の川柿 シャインマスカット <i>Kinokawa-Japanese persimmon and shine muscat</i>
甘味 Japanese sweet	大納言善哉 焼粟麩入り <i>Sweet red bean soup with dried wheat gluten</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.