

献立
Menu

箸付 Starter	桜胡麻葛流し 湯葉茶巾揚 ごとみ <i>Deep-fried sesame kudzu cake wrapped with yuba</i>
前菜 Appetizer	巻海老 天豆 手毬すし <i>Shrimp sushi ball and broad bean sushi ball</i> 真蛸美人粉揚 花びら百合根 <i>Deep-fried octopus coated with rice powder with lily bulb</i> 穴子アスパラ巻焼 <i>Grilled asparagus rolled with conger eel</i> 二色玉子 <i>Two color egg cake</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear style soup</i> 桜半平 蛤 山独活 蕨 金箔 <i>Fish cake flavored cherry blossom, Hamaguri-clam, udo, warabi and gold-chip</i>
造里 Sashimi	真鯛 初鰹 本鮪 赤貝 <i>Sea bream, bonito, bluefin tuna and ark shell</i> あしらい物一式 本山葵 生醤油 <i>Garnish set, wasabi and soy sauce</i>
煮物 Steamed dish	筍 若布 アイナメ黄身煮 長路 <i>Bamboo shoot, wakame-seaweed, greenling and butterbur</i> 桜麩 木の芽 <i>Wheat gluten and Japanese pepper leaf</i>
焼物 Grilled dish	鮎酒粕西京焼 <i>Harvestfish with sake lees and saikyo-miso</i> 割り干し大根漬 春キャベツ梅合え <i>Pickled dried daikon radish and cabbage marinated with Japanese plum</i>
進物 Susume-mono	手打ち蕎麦 叩きわらび 花山葵 蕎麦出汁 <i>JISAKU-made buckwheat noodles with bracken, flower of wasabi and stock</i>
強肴 Main dish	特選松阪牛ステーキ <i>Matsusaka beef steak</i> 焼京小蕪 ふきみそ 本山葵 ローズソルト 醤油たれ <i>Grilled small turnip, butterbur miso, wasabi, rose-salt and sauce</i>
食事 Porridge or noodle	桜鱒木の芽焼 絹皮 落たきこみご飯 <i>Rice cooked with bamboo shoot skin and butterbur topped with grilled trout</i>
留碗 Soup	赤味噌仕立 (滑子 豆腐 三つ葉 粉山椒) <i>Red miso soup (nameko-mushroom, tofu, dropwort and Japanese pepper)</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	パンナコッタ 八朔ゼリー流し ミント <i>Panna cotta with Hassaku-orange jelly and mint</i>
甘味 Japanese dessert	自家製桜餅 <i>Jisaku made Sakura-mochi</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 change depending on the ingredients on the day.