

献立
menu

箸付 Starter	戻り鰹土佐づくり 大蒜 新玉葱 紫芽 海ぶどう 土佐酢ジュレ <i>Bonito with garlic chip, shredded onion, murame-seaweeds, sea-grape and vinegar jelly</i>
前菜 Appetizer	かます松前小袖すし / かぼす釜入り槍鳥賊雲丹合せ 石榴 <i>Barrucuda sushi rolled with kelp / Squid marinated with sea urchin with pomegranate</i> 鮑軟らか煮 肝そーす / 巻海老芝煮 <i>Stewed abalone with liver sauce / Stewed shrimp</i> 鶏松風焼 松の実 / 柿玉子西京味噌漬 / おおまさり <i>Grilled chicken coated with / Egg yolk soaked in Saikyo-miso / Ohmasari-peanut</i>
吸物 Soup	船場仕立 <i>Semba-style soup</i> 秋鯖 蕪 京かんざし 九条葱 忍生姜 <i>Seasonal mackerel, turnip, Kyokanzashi-carrot and Kujonegi-scallion</i>
造り Sashimi	皮剥 本鮪 伊勢海老 勘八 <i>Filefish, bluefin tuna, Japanese spiny lobster and amberjack</i> あしらい一式 本山葵 土佐醤油 煎り酒 <i>Side dish, wasabi, Tosa-soy sauce and irisake-sauce</i>
名物 Specialty	鶏水たき (阿波地鶏 玉葱) スープ 浅月 紅葉卸し ボン酢 柚子胡椒 <i>Mizutaki-Chicken pot(Awa Jidori-chicken and onion)with condiments</i>
焼物 Grilled Dish	一、甘鯛松笠焼 焼松茸 お多福豆美人粉 蓮根甘酢漬 酢立 <i>Grilled tilefish with matsutake-mushroom, deep-fried otafuku-bean and sweet pickled lotus root with citrus fruit</i> 一、子持鮎酒塩焼 フィンガーライム 塩二郎 <i>Grilled sweetfish with roe, finger-lime and Enjiro-salt</i>
お凌ぎ Oshinogi	治作手打ち二八蕎麦 とろろ芋 振り柚子 そば出汁 <i>Jisaku made buckwheat noodle with grated Chinese yam, yuzu powder and stock soup</i>
強肴 Entrée	特撰近江牛ひれ肉ステーキ 卸し大根 <i>Ohmi beef Steak with grated daikon radish</i> 加賀蓮根 小茄子 フォアグラ おくら <i>Kaga-lotus root, eggplant, foie gras and okra</i> ひだ味噌 醤油たれ 岩塩 <i>Hida-miso, sauce and rock salt</i>
留椀 Soup	八丁味噌仕立 (紅葉麩 滑子 三つ葉) <i>Hatcho-miso soup (dried wheat gluten, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
御飯 Rice	舞茸 雲余子 銀杏 うす揚 炊き込みご飯 炙り板わかめ <i>Rice cooked with maitake-mushroom, propagule of yam, ginkgo nut, fried tofu and kelp</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
食事 Rice porridge	名物水たきの雑炊 玉子 三つ葉 ボン酢 <i>Rice porridge made with Mizutaki soup</i>
水菓子 Dessert	紅玉のタルト シャインマスカット セルフィーユ <i>Kogyoku-apple tart with shine-muscat and chervil</i>
甘味・お薄 Japanese sweet and Matcha	栗入り羊羹 <i>Chestnut yokan</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.