

献立
menu

箸付 Starter	柿生酢 <i>Persimmon and radish pickles</i> 真鯛 大根 京人参 開山寺麩 <i>Sea bream, Japanese radish, kintoki carrot and wheat gluten of KAIZANJI</i> 干し柿 防風 <i>Dried persimmon and plant of parsley family</i>
前菜 Appetizer	塩筋子酒粕漬 <i>Salted-salmon roe pickled in sake lees</i> 巻海老芝煮 くわい含ませ <i>Steamed prawn Boiled allowhead</i> 青味大根 本唐墨 <i>Japanese white radish with dried mullet roe</i> 松笠銀杏松葉さし <i>Gingko</i>
吸物 Soup	<i>White miso soup</i> 亀甲里芋 日の出京人参 焼丸餅 うぐいす菜 柚子 <i>Turtle-shell-shaped taro, Japanese carrot, grilled mochi(rice cake), small turnip and yuzu citrus</i>
造り Sashimi	一、九絵薄造り <i>Longtooth grouper</i> 一、本鮪 子持昆布 細魚 <i>Bluefin tuna , herring roe on kelp and heafbeak</i>
名物 Specialty	鶏水たき スープ <i>MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken and onion)</i> ボン酢 細葱 紅葉卸し 紅生姜 <i>Ponzu sauce, green onion, grated daikon radish flavored with hot chili and red pickled ginger</i>
煮物 Stewed Dish	伊勢海老具足煮 <i>Steamed spiny lobster</i> 筍 吉原山独活 共あん 水菜 木の芽 <i>Bamboo shoots , udo, starchy sauce, simmered Japanese mustard green and leaf bud of Japanese pepper</i>
焼物 Grilled Dish	赤むつ天然塩焼 <i>Salt-grilled Blackthroat seaperch</i> きゃべつ梅かつお合え 金柑蜜煮 橙 <i>Cabbage with ume plum paste and bonito, stewed kumquat and bitter orange</i>
強肴 Entrée	特選近江牛ひれ肉ステーキ <i>Steaké of Ohmi beef</i> 青梗菜 椎茸 長葱衣揚 <i>Pal choy , shiitake mushroom and fried leek</i> ブロッコリー とまと 醤油たれ からし <i>Broccoli, tomatoes, soy sauce, mustard</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> B: Thin wheat flour noodles in hot soup with duck 山えのき おぼろ昆布 細葱 玉子 七味 <i>Yama-enoki mushroom, shaved kelp, thin green onion, egg and seven flavor chili pepper</i>
添え物 Pickled vegetable	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	せとかオレンジ いちご <i>SETOKA-Orange and Strawberry</i>
甘味・お薄 Japanese sweet and Matcha	大納言ぜんざい 紅白ちぎり麩入り <i>A sweet red bean soup with red and white torn wheat gluten</i>