

献立
menu

箸付 Starter	かます南部焼 枝豆 絹かつぎ煎り唐墨 <i>Grilled barracuda with sesame, green soy beans and Kinukatsugi-taro coated with dried mullet roe powder</i>
前菜 Appetizer	鱧押しすし／茗荷子黄身辛子芋すし <i>Pike conger pressed sushi / Mioga ginger with taro</i> 真蛸小麦揚／つる紫白合え <i>Deep-fried octopus / Tsurumurasaki-spinach marinated with tofu</i> 揚銀杏松葉さし <i>Deep-fried ginkgo nut</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear soup</i> 萩真丈 (車海老 枝豆 小豆) <i>Shrimp. Green soy beans and adzuki cake</i> 松茸 菊花 柚子 <i>Matsutake-mushroom, edible chrysanthemum and yuzu citrus</i>
造り Sashimi	あら 本鮪 <i>Deep-sea bass and bluefin tuna</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
蓋物 Stewed Dish	加賀蓮根はすむし 甘鯛 白木海月 銀あん 山葵 <i>Steamed Kaga-lotus root, tilefish, white wood ear with liquid starch and wasabi</i>
焼物 Grilled Dish	太刀魚塩焼 <i>Cutlass fish</i> 染おろし 菊蕪甘酢漬 酢立 <i>Grated daikon radish marinated with soy sauce, vinegared turnip and citrus fruit</i>
酢の物 Vinegared dish	糸南京 毛蟹 土佐酢 振り柚子 防風 <i>Shredded pumpkin and hairy crab marinated with Tosa-vinegar with yuzu citrus</i>
強肴 Entrée	鮑軟らか煮 共あん <i>Stewed abalone with liquid starch</i> 空芯菜 加茂茄子揚煮 卸し生姜 <i>Chinese water spinach, Kaga-eggplant and grated ginger</i>
留碗 Soup	八丁味噌仕立 (湯葉 滑子 三つ葉) <i>Hatcho-miso soup (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
御飯 Rice	近江牛霜降り肉すき焼きごはん <i>Rice with Ohmi-beef sukiyaki</i> 又は or 秋鮭いくらごはん <i>Rice with grilled salmon and salmon roe</i>
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	梨のゼリー シャインマスカット ゴールドキウイ ラズベリー <i>Japanese pear jelly, shine-muscut, golden kiwi fruit and raspberry</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.