

献立
menu

箸付 Starter	メ鯖菊花合え 紫芽 海ぶどう 土佐酢ジュレ <i>Vinegared mackerel marinated with edible chrysanthemum with murame-seaweeds, sea-grape and vinegar jelly</i>
前菜 Appetizer	かます松前小袖すし / 鮑軟らか煮 肝そーす <i>Barracuda sushi rolled with kelp / Stewed abalone with liver sauce</i> 鶏松風焼 松の実入り / 巻海老芝煮 <i>Grilled chicken cake with pine nut coated with poppy seeds / Stewed shrimp</i> おおまさり / 揚稲穂 <i>Ohmasari-peanut / Deep-fried rice stalk</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear soup</i> 玉子豆腐十三切 名残鱧つらら 芒芽葱 兎型大根 紅葉麩 忍生姜 金箔 <i>Egg-tofu, pike conger, green onion sprout, daikon radish, dried wheat gluten and gold chip</i>
造り Sashimi	真鯛 本鮪 いなだ 青利烏賊 <i>Sea bream, bluefin tuna, young yellowtail and squid</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>
蓋物 Stewed Dish	里芋 南京 小茄子 鯨 隠元豆 万願寺甘唐 <i>Taro, pumpkin, eggplant, herring, kidney bean and Manganji-sweet pepper</i>
焼物 Grilled Dish	甘鯛松笠焼 <i>Tilefish</i> お多福豆美人粉揚 蓮根甘酢漬 酢立 <i>Deep-fried otafukumame-bean coated with rice powder, sweet vinegared lotus root and citrus fruit</i>
揚げ物 Deep-fried dish	銀杏葛流し衣揚 舞茸 青唐 <i>Ginkgo nut and kudzu cake, maitake-mushroom and green chili</i> 卸し大根 からし 揚出汁 <i>Grated daikon radish, Japanese mustard and dipping sauce</i>
強肴 Entrée	特撰松阪牛霜ふり肉治部煮 (山えのき 九条葱 京かんざし) <i>Stewed Matsusaka-marbled beef with three kinds of vegetables</i> (Yamaenoki-mushroom, Kujonegi-scallion and Kyokanzashi-carrot) 加賀蓮根 春菊煎り煮 山葵 フォアグラオリープオイル焼き <i>Kaga-lotus root, crown daisy and foie gras with wasabi</i>
食事 Rice porridge	富士山サーモン茶漬 (梅干し 煎り胡麻 大葉 茗荷子 三つ葉 海苔 柚子胡椒) <i>Boiled rice with tea with Fuji-mountain-salmon</i> (condiments:Japanese plum paste, sesame, ohba, mioga ginger, wild chervil, nori-seaweeds and hot yuzu paste)
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	柿 シャインマスカット 梨 <i>Japanese persimmon, shine-muscat and Japanese pear</i>
甘味 Japanese sweet	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.