

献立
Menu

箸付 Starter	呉豆腐 本山葵 旨あん <i>Godofu, wasabi, starchy sauce</i>
前菜 Appetizer	かます焼霜昆布メ キャビア <i>Grilled horse mackerel with kelp and caviar</i> 車海老辛子芋すし 生姜 れもん <i>Tiger prawn mustard taro sushi, ginger, lemon</i> 姫くわい唐揚 <i>Deep-fried arrowhead</i>
吸物 Soup	薄葛仕立 <i>Kudzu soup</i> 蔵王深山竹炭水鴨 焼粟麩 <i>Zao Miyama bamboo charcoal duck, grilled millet gluten</i> 薄氷大根 冬菜 忍生姜 <i>Radish, winter vegetables, ginger</i>
造り Sashimi	鰯 本鮪 甘海老 <i>Yellowtail, bluefin tuna, sweet shrimp</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, wasabi and Tosa soy sauce</i>
煮物 Simmered dish	山形 甚五石工門芋塩煮 <i>Yamagata Jingoseki Emon sweet potato simmered with salt</i> 加賀蓮根含ませ 鯉旨煮 隠元豆 <i>Kaga lotus root, simmered herring, and kidney bean</i>
焼物 Grilled dish	鱈からすみ焼 <i>Grilled Spanish mackerel coated with dried mullet roe</i> 焼青唐 山茶花赤かぶ漬 <i>Grilled green chili peppers, and red turnip pickles</i>
揚げ物 Fried dish	髭鱈のベニエ <i>Snubnose Brotula (cod) beignet</i> 舞茸入りクリームソース デイル セルフィーユ <i>Maitake mushroom cream sauce, dill, cerfeuil (chervil)</i>
強肴 Main dish	飛騨牛肉もも肉ローストビーフ <i>Hida beef round roast beef</i> マッシュポテト マイクロリーフ <i>Mashed potato, sprouts</i> グレイビーソース 塩二郎 <i>Gravy sauce with Enjiro salt</i>
食事 Rice	すっぽん雑炊 玉子 焼餅 芹 <i>Soft shell turtle porridge, egg, toasted rice cake, celery</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	紅まどんな <i>Beni Madonna orange</i> いちご マスカット ヨーグルト <i>Strawberry, Muscat grapes, yogurt</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.