

献 立
Menu

箸 付 <i>Starter</i>	平貝 花山葵 土佐酢ジュレ <i>Pen Shell Cream/Hana-Wasabi/ TOSA-Vinegar Jelly</i> 山独活 花穂 <i>Udo/Shiso Flower</i>
前 菜 <i>Appetizer</i>	あいなめ二見焼／合鴨コース煮 <i>Grilled Fat Greenling "Futami-style"/Simmered Duck With Soy-based Broth</i> 巻海老芝煮／ふきのとう当座煮 <i>Simmered Kuruma Prawn in Dashi Broth/Simmered Butterbur Buds in Soy Sauce</i> 大豆 人参 蒟蒻含ませ <i>Soybean/Carrot/Konjac</i>
吸 物 <i>Soup</i>	吉野葛仕立 <i>Dashi Broth with Yoshino Kuzu</i> 髭鱈葛打 宇都宮市のいのの郷農園産 ミニ椎茸 うるい 梅麩 木の芽 <i>Beardfish coated with Kuzu starch/Mini Shiitake Mushrooms/Urui (Japanese wild plant)</i> Plum-shaped wheat gluten / Sansho leaf
造 里 <i>Sashimi</i>	鰯 本鮪 真鯛 墨烏賊 <i>Yellowtail/Bluefin Tuna/Red Sea Bream/ Cuttlefish</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Seasonal Garnishes,Fresh Wasabi,Soy Sauce</i>
煮 物 <i>Simmered dish</i>	赤鯿煮付 筍早煮 牛蒡 針生姜 万願寺甘唐 <i>Simmered Red Flounder and Bamboo Shoots in Savory Soy Broth</i> Burdock Root/Ginger/Manganji Green Pepper
焼 物 <i>Grilled dish</i>	鰯西京焼 <i>Miso-marinated Grilled Spanish mackerel</i> 干し柿入りなます 加賀蓮根辛煮 <i>Daikon and Carrot Salad with Dried Persimmon/Simmered Kaga Lotus Root</i>
口直し <i>Palate Cleanser</i>	大葉のソルベ <i>Shiso Sorbet</i>
強 肴 <i>Main dish</i>	黒毛和牛ひれ肉ステーキ <i>Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak</i> 深谷葱 大鰻温泉もやし スナップえんどう とまと <i>Fukaya Sweet Onion/Bean Sprouts/Snap Peas/Fresh Tomato</i> 醤油たれ <i>Savory Soy-based Sauce</i>
食 事 <i>Rice</i>	黄韭雑炊 玉子 餅入り <i>Yellow Chive Rice Porridge with Egg and Mochi</i> ごまたれ鯛茶漬け 針青のり 山葵 <i>Tai Chazuke: Sea Bream with Sesame Sauce over Rice</i> Green Seaweed/Grated Wasabi
添え物 <i>Pickles</i>	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 <i>Dessert</i>	寒天 <i>Kanten Jelly</i> 大納言あずき いちご キウイ オレンジ <i>Sweetened Azuki Bean/Strawberry/Kiwi/Orange</i> サイダーかけ ミント <i>Poured with Soda Pop/Fresh Mint</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.