

献立
Menu

箸付 Starter	鳥取直送若松葉蟹 雲丹 山独活 土佐酢ジュレ 花穂 <i>Tottori-direct "Waka-matsuba" Crab/Sea Urchin/Udo/Shiso Flower/TOSA-Vinegar Jelly</i>
温物 Appetizer	春小鯛強飯 豊牛蒸し <i>Steamed Sticky Rice with Spring Sea Bream/Steamed Wagyu Beef</i> 大豆福良煮 銀あん 山葵 ふきのとう当座煮 <i>Simmered Soybeans/Starchy Sauce/Wasabi/Savory Braised Butterbur Buds</i>
吸物 Soup	虎河豚ブツ一塩 <i>Salt-cured Thick Slices of Premium Tiger Blowfish</i> 宇都宮市しのいの郷農園産 ミニ椎茸 うぐいす菜 梅麴 酢立 <i>Mini Shiitake Mushroom/Turnip green/Plum-shaped Wheat Gluten/Sudachi Citrus</i>
造り Sashimi	伊勢海老 本鮪 真鯛 鰯 墨烏賊 <i>Spiny Lobster, Bluefin Tuna, Red Sea Bream, Yellowtail, and Cuttlefish</i> あしらひ物一式 本山葵 土佐醤油 煎り酒 <i>Seasonal Garnishes/Fresh Wasabi/Soy Sauce/Irizake(Traditional Sake Sauce)</i>
名物 Specialty	<銘々土瓶> 鶏水たき 阿波地鶏 玉葱 すーぶ <i>MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken and onion)</i> 細葱 紅葉卸し 柚子胡椒 ポン酢 <i>Geen onion, grated daikon radish, yuzu pepper, ponzu sauce</i>
蓋物 Stewed Dish	赤鯉揚げ浸し 卸し入り揚げ汁 <i>Deep-fried Red Flounder in Dashi Broth with Grated Daikon</i> 筍早煮 吉原独活 万願寺甘唐 菜の花 針柚子 <i>Simmered Young Bamboo Shoots/Yoshiwara Udo</i> <i>Manganji Sweet Chili Pepper/Canola Blossoms/ Yuzu Zest</i>
口直し Palate Cleanser	大葉のソルベ <i>Shiso Sorbet</i>
強肴 Main dish	一、平貝磯辺 <i>Grilled Pen Shell Clam wrapped in Nori Seaweed</i> 一、近江牛ひれ肉 大鰐温泉もやし 深谷葱 とまと <i>Omi Wagyu Beef Fillet Steak with Regional Specialty Vegetables</i> ローズソルト 山葵 醤油たれ <i>Rose Salt, Fresh Wasabi, and Savory Soy Sauce</i>
食事 Rice	一、治作名物鶏水たきの雑炊 <i>JISAKU-MIZUTAKI Porridge (egg,chicken soup)</i> 一、鰻若ごぼううす揚げ おにぎり <i>Onigiri with Grilled Eel, Young Burdock, and Fried Tofu</i> 一、小柱と片のかき揚げ 蕎麦 <i>Soba Noodles with Baby Scallop and Japanese Parsley Tempura</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	日向夏ゼリーよせ アイベリー <i>Hyuganatsu Citrus Jelly with "Aiberry" Strawberries</i>
甘味 Confectionery	シュークリーム <i>Chou Pastry</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.