

献立
Menu

箸付 <i>Starter</i>	春小鯛強飯 豊年蒸し <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>
前菜 <i>Appetizer</i>	アйнаメ二見焼き 合鴨コース煮 蛸軟らか煮 <i>Grilled Fat Greenling "Futami-style"/Simmered Duck/Soft-Simmered Octopus</i> うるい梅かつお タラコ 木の芽 <i>Pickled Plum and Bonito/Salted Cod Roe/Sansho Leaf</i>
造里 <i>Sashimi</i>	鰯 本鮪 金目鯛 甘海老 <i>Winter Yellowtail/Bluefin Tuna/ Golden Eye Snapper</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>
蓋物 <i>Stewed Dish</i>	赤鰯煮付 <i>Simmered Red Flounder in Savory Soy Broth</i> 筍 牛蒡 針生姜 万願寺 <i>Bamboo Shoot/Burdock/ Manganji Sweet Chili</i>
焼物 <i>Grilled Dish</i>	ひだ牛ローストビーフ <i>"HIDA" wagyu rost beef</i> 長葱 スナッブえんどう とまと <i>Leek/Sugar Snap Peas/Fresh Tomato</i> からし ローズソルト バルサミコ溜そーす <i>Japanese Mustard/Rose salt/Balsamic Tamari Sauce</i>
名物 <i>Specialty</i>	鶏水たき <i>MIZUTAKI Chicken Pot</i> 阿波地鶏 玉葱 細葱 紅葉卸し <i>Awa-jidori Chicken /Onion/Spicy grated daikon radish</i> 柚子胡椒 ポンズ <i>Yuzu Papper/Vinegar</i>
食事 <i>Rice Porridge</i>	水たきの雑炊 <i>Rice porridge (beaten egg and wild chervil)</i>
添え物 <i>Pickles</i>	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 <i>Dessert</i>	日向夏ゼリーよせ <i>Hyuganatsu Citrus Jelly</i>
甘味 <i>Confectionery</i>	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.