

献立

Menu

箸付 Starter	蛤 九条葱 酢味噌和え 鉤蕨 花びら百合根 <i>Hamaguri clam, kujo green onion, vinegared miso dressing, kagi-warabi, ily bulb petals</i>
前菜 Appetizer	ホウボウ サーモン手毬すし 天豆ホワグラ挟み <i>Red gurnard, salmon temari sushi, broad bean sandwich with foie gras</i> ミニ椎茸二身焼 <i>Mini shiitake futami-yaki</i> 花山葵雲丹和え 甘海老 <i>Wasabi flower dressed with sea urchin, sweet shrimp</i>
吸物 Soup	吉野葛仕立 <i>Yoshino Kuzu-Thickened Soup</i> 桜胡麻豆腐 京小蕪 牛蒡 うぐいす菜 柚子 <i>Cherry blossom sesame tofu, kyoto baby turnip, burdock root, uguisuna greens, yuzu</i>
造り Sashimi	桜鯛 墨烏賊 縞鯨 <i>Sakura sea bream, sumizumi squid, striped jack</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 煎り酒 <i>Seasonal garnishes, fresh wasabi, soy sauce, irizake</i>
煮物 Simmered dish	新じゃが芋含ませ 穴子黄身煮 <i>Simmered new potatoes, simmered conger eel with egg yolk</i> 筍土佐煮 若布 桜麩 共あん 木の芽 <i>Tosa-style simmered bamboo shoots, wakame seaweed, cherry blossom wheat gluten, Light savory sauce, japanese pepper leaf</i>
揚げ物 Deep-fried dish	アイナメホワイトアスパラガス巻揚げ <i>Fried Ainame rolled with white asparagus</i> 豌豆のそーす 鯉 キャビア添え 赤しその芽 <i>Green pea sauce, herring, topped with caviar, red shiso sprouts</i>
強肴 Main dish	飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Roast Hida Beef (Top Round)</i> 焼長芋ポン酢づけ 菜の花辛子和え 行者にんにく衣揚 <i>Grilled nagaimo marinated in ponzu, nanohana dressed with mustard, lightly battered and fried garlic</i> ローズソルト 山葵 ふきのとう味噌 <i>Rose salt, wasabi, butterbur bud miso</i>
留椀 Soup	信州味噌仕立 (豆腐 滑子 芹) <i>Shinshu miso soup (tofu, nameko, japanese parsley)</i>
御飯 Rice	桜海老 絹皮 うす揚げ 桜葉たきこみごはん <i>Sakura shrimp, thin tofu skin, lightly fried tofu, rice cooked with cherry leaves</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	いちご 甘酒のアイス 日向ゼリー ミント <i>Strawberries, amazake ice cream, hyuga citrus jelly, 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.