

献立  
Menu

箸付 Starter	金目鯛焼霜 うるい 花びら百合根 土佐酢ジュレ <i>Kinmedai yubiki, udo shoots, lily bulb petals, tosa vinegar jelly</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>Dashi Broth with Yoshino Kuzu</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 縞鯯 本鮪 平貝 <i>Sakura sea bream, striped jack, bluefin tuna, pen shell</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	桜型長芋含ませ 筍土佐煮 若布 穴子黄身煮 ごごみ色煮 <i>Cherry-shaped nagaimo gently simmered, tosa-style simmered bamboo shoots</i> 若布 穴子黄身煮 ごごみ色煮 <i>Wakame seaweed, conger eel simmered with egg yolk, kogomi simmered</i>
焼物 Grilled dish	鱈オリーブオイル焼 <i>Grilled spanish mackerel with olive oil</i> 豌豆のそーす バルサミコパール 赤しその芽 <i>Green pea sauce, balsamic pearls, red shiso sprouts</i>
強肴 Main dish	仙台牛ひれカツ 大鰯温泉萌 <i>Sendai beef fillet cutlet, owani onsen sprouts</i> スナップえんどう とまと <i>Snap peas, tomato</i> ふきのとう味噌 ローズソルト 山葵 <i>Butterbur bud miso, rose salt, wasabi</i>
食事 Rice	一、治作手打二八蕎麦 身欠にしん 長葱胡麻醤油焼 黒七味 <i>Jisaku hand-cut nihachi soba, dried herring, grilled long green onion with sesame soy glaze, black shichimi pepper</i> 一、鰻の天バラ 行者にんにく衣揚 <i>eel tempura bits, lightly battered and fried gyōja garlic</i> 留椀 (信州味噌仕立 豆腐 滑子 芹) <i>Shinshu miso (tofu, nameko, japanese parsley)</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	日向夏ゼリーかけ 甘酒のアイス ミント <i>Hyuganatsu citrus jelly, amazake ice cream, mint</i>
甘味 Japanese confectionery	道明寺桜餅 <i>Domyoji-style sakura mochi</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.