

献立
Menu

箸付 Starter	松葉かに 生雲丹 うるい 菜花 土佐酢ジュレかけ <i>Totori-direct "Matsuba" Crab/Sea Urchin/Uruoi/Canola flower/TOSA-Vinegar Jelly</i>
前菜 Appetizer	メ鯖炙り松前すし 生姜 <i>Seared cured mackerel sushi with pickled ginger</i> 甘海老唐揚げ／ふぐ煮ごごり 花びら百合根 <i>Deep-fried sweet shrimp / Jellied pufferfish with lily bulb</i> 飯蛸桜煮／天豆ホワグラ挟み <i>Simmered lidako-octopus / Foie gras sanded with broad beans</i>
吸物 Soup	蛤吸 鉤蕨 酢立 <i>Clam / bracken / Sudachi-citrus</i>
造り Sashimi	真鯛 伊勢海老 本鮪 鰯 平貝 <i>Sea bream, spiny lobster, bluefin tuna, striped jack and razor clam</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Seasonal Garnishes / Fresh Wasabi / Soy 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>
炊き合わせ Simmered Dish	桜型長芋含ませ <i>Chinese yam</i> 筍土佐煮 若布 穴子黄身煮 こごみ色煮 木の芽 <i>Bamboo shoot, wakame -seaweeds, conger eel coated with egg yolk, Kogomi and Japanese pepper leaf</i>
焼物 Grilled dish	槍烏賊 ミニ椎茸オリーブオイル焼 とまと 長葱 <i>Squid / mini Shiitake-mushroom / Tomato / Scallion</i>
進物 Susumemono	甘酒のアイス <i>Amazake ice-cream</i>
強肴 Main dish	近江牛ひれ肉炭火烧 <i>Omi Wagyu Beef Fillet Steak with Regional Specialty Vegetables</i> 山葵 ローズソルト 醤油たれ <i>Rose Salt, Fresh Wasabi, and Savory Soy Sauce</i>
食事 Rice and Noodles	下記より好きなものをお選び下さい <i>Please choose your favorites from the following</i> 一、治作名物鶏水たきの雑炊 <i>JISAKU-MIZUTAKI Porridge (egg,chicken soup)</i> 一、鰻天バラ 行者にんにく衣揚 留椀 (信州味噌仕立 豆腐 滑子 芹) <i>Rice topped with eel tempura and deep-fried Gyoja-ninniku / miso soup</i> 一、桜海老 絹皮 桜葉 炊き込み <i>Sakura shrimp, thin tofu skin, lightly fried tofu, rice cooked with cherry leaves</i> 一、治作手打二八蕎麦 身欠にしん 長葱胡麻油焼 黒七味 <i>Jisaku-made nihachi soba noodles, dried herring, grilled long green onion with sesame soy glaze, black shichimi pepper</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	三宝柑ゼリー <i>Sampokan-orange jelly</i>
甘味・お薄 Japanese confectionery with Matcha	道明寺桜餅 <i>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.