

献立  
Menu

箸付 Starter	真鰯 うるい 花山葵 煎り胡麻 土佐酢ジュレ <i>Marinated horse mackerel with urui (mountain vegetable), hana-wasabi, toasted sesame, and Tosa-style vinegar jelly</i>
前菜 Appetizer	真蛸軟らか煮 からし黄身酢かけ <i>Simmered octopus with mustard egg yolk vinegar sauce</i> 鶏チーズ松風 けしの実 茗荷子甘酢づけ <i>Japanese chicken and cheese loaf with poppy seeds Pickled myoga ginger buds</i> 生麩玉味噌焼 天豆色煮 海老美人粉揚 <i>Grilled wheat gluten with sweet miso Simmered broad beans</i> <i>Deep fried shrimp with colored rice powder</i>
吸物 Soup	すまし仕立 筏白魚 針青海苔しんじょ 筍 ごごみ 木の芽 <i>Clear dashi soup Whitebait “Shinjō” (fish dumpling) of sliced green laver</i> <i>Bamboo shoots, kogomi fern, and kinome (young sansho leaves)</i>
造り Sashimi	真鯛昆布メ 本鮪 青利烏賊 富士山サーモン <i>Sea bream cured with kelp / Bluefin tuna / Bigfin reef squid / Fuji salmon</i> あしらい一式 本山葵 土佐醤油 <i>Seasonal garnishes, fresh wasabi, soy sauce</i>
煮物 Simmered dish	蛤道明寺桜葉蒸し <i>Steamed clam wrapped in domyoji rice and sakura leaf</i> ワラビ スナップえんどう 花びら百合根 銀あん <i>bracken fern, snap peas, lily bulb petals, and light starch sauce</i>
焼物 Grilled dish	サゴシ香草焼 ラディッシュバター焼 蓮根煎餅 <i>Herb-grilled Spanish mackerel Grilled radish with butter Crispy lotus root cracker</i>
強肴 Main dish	蔵王竹炭鴨むね肉ロースト ローズマリー うなぎ山独活巻 <i>Roasted Zao duck breast with rosemary Eel wrapped with udo (Japanese spikenard)</i> 水なす とまと バルサミコたまりそーす <i>Served with water eggplant and tomato, finished with balsamic tamari sauce</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 巻麩 滑子 三つ葉 <i>Red miso soup with wheat gluten, nameko mushrooms, and mitsuba</i>
御飯 Rice	長ふきとちりめんじゃこのたきこみごはん うす揚 <i>Steamed rice with butterbur stems and dried baby sardines, with fried tofu</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three kinds of vegetables pickles</i>
水菓子 Dessert	白妙豆腐 <i>“Shirotae” tofu (sweet tofu dessert)</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.*