

献立
Menu

箸付
Starter

ホワイトアスパラスープ
White Asparagus Soup
桜海老衣揚 ニシンのキャビア タイム
Sakura Shrimp-crust Fried/Herring Caviar /Thyme

前菜
Appetizer

豌豆色煮
Simmered Peas
細魚昆布メ 土佐酢ジュレ バルサミコパール
Kombu-cured Halfbeak/Tosa-zu Vinegar Gelee/Balsamic Pearls
うなぎ山独活照焼 飯蛸桜煮 巻海老西京漬
Grilled Eel and Mountain Udo with Teriyaki Sauce/Slow-cooked Octopus
Saikyo Miso-marinated Kuruma Prawn

吸物
Soup

清まし仕立
Clear Dashi Soup
鬼虎魚葛打 筍 こごみ 木の芽
Kudzu-dusted Devil Stinger/Bamboo Shoot/Kinome

造り
Sashimi

一、活鳥貝石焼 本山葵 酢立 塩二郎
Stone-grilled Live Japanese Cockle/Fresh Wasabi/Sudachi Citrus/Artisanal Salt
一、本鮪 伊勢海老 アオリイカ 子持昆布
Bluefin Tuna/Ise Spiny Lobster/ Bigfin Reef Squid/Herring Roe on Kelp
あしらい物一式 土佐醤油
Seasonal garnishes, fresh wasabi, soy sauce

名物
Specialty

<銘々土瓶> 鶏水たき 阿波地鶏 玉葱 すーぶ
MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken and onion)
細葱 紅葉卸し 柚子胡椒 ポン酢
Geen onion, grated daikon radish, yuzu pepper, ponzu sauce

進物
Susumemono

空豆チーズつくね焼き
Grilled Chicken Meatballs with Broad Beans and Cheese
卵黄醤油づけ 葉山葵
Soy-marinated Egg York/Fresh Wasabi Leaves

口直し
Palate cleanser

大葉のソルベ
Shiso sorbet

強肴
Main dish

一、活アワビ炭火烧 ウニソース
Charcoal-grilled Live Abalone/Creamy Sea Urchin Sauce
筍 トマト
Bamboo Shoot/Tomato
一、ひれ肉炭火烧
Charcoal-grilled Beef Fillet
新じゃが芋 アスパラ菜 山葵 ローズソルト 醤油
New Potato/ Seasonal Asparagus-na/Grated Wasabi/Rose Salt

食事
Rice and Noodles

下記より好きなものをお選び下さい
Please choose your favorites from the following
一、治作名物鶏水たきの雑炊
JISAKU-MIZUTAKI Porridge (egg,chicken soup)
一、茶そば 身欠きニシンとふきのとう天ぷら そば出汁 黒七味
Cha-soba Noodles/Herring and Butterbur Bud Tempura
一、ふきとちりめんじゃこの炊込みごはん 赤味噌仕立
Mixed Rice with Spring Butterbur and Crispy Baby Sardines/Red Miso Soup
一、本鮪の丼ぶり 赤味噌仕立
Decadent Bluefin Tuna Bowl/Red Miso Soup

添え物
Pickles

五種盛り
Five assorted pickles

水菓子
Dessert

日向夏ゼリー寄せ
Hyuganatsu Citrus Jelly

甘味・お薄
Japanese confectionery
with Matcha

蕨餅
Warabimochi