

献立
Menu

箸付 Starter	甘湯葉 蒸し雲丹 じゅん菜 コンソメのジュレ 芽葱 花穂 山葵 <i>Sweet yuba (tofu skin) with steamed sea urchin & junsai</i> <i>Light consommé jelly, garnished with scallion sprouts, edible flower spikes & wasabi</i>
前菜 Appetizer	蓬胡麻葛流し 玉味噌 巻海老塩煮 <i>Chilled yomogi sesame-kudzu tofu with sweet miso / Lightly salt-simmered rolled shrimp</i> 唐墨味噌漬 兜型大根 <i>Miso-marinated karasumi(Dried Mullet Roe) / Kabuto-shaped simmered daikon</i> 乙女の涙 天豆色煮 稚鮎唐揚 <i>“Otome no Namida” (tomato) / Sweet simmered broad beans / Deep-fried young sweetfish</i>
吸物 Soup	清まし仕立 アイナメ薄衣揚 菖独活 刻み茗荷子 クレソン <i>Clear dashi soup with lightly fried fat greenling</i> <i>Udo, finely chopped myoga ginger & watercress</i>
造り Sashimi	初鰹 青利烏賊 縞鰩 本鮪 <i>First bonito of the season / Bigfin reef squid / Striped jack / Bluefin tuna</i> 夏みかん卸し 大葉 赤しその実 本山葵 生醤油 <i>with Grated daikon, summer citrus, shiso leaf, red shiso berries, wasabi & soy sauce</i>
煮物 Simmered dish	新じゃが芋旨煮 穴子新牛蒡巻 <i>Simmered new potatoes / Conger eel rolled with young burdock root</i> 水茄子揚煮 こごみ ワラビ 木の芽 <i>Fried & simmered water eggplant / Kogomi fern, warabi & kinome</i>
焼物 Grilled dish	五月鱈 バジルのそーす ホワイトアスパラ 春きゃべつ れもん <i>Grilled masu salmon with basil sauce / White asparagus, spring cabbage & lemon</i>
強肴 Main dish	飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Roasted Hida beef (top round)</i> 長葱 ラディッシュ マイクロリーフ スナップえんどう <i>Served with leek, radish, microgreens & snap peas</i> からし 醤油たれ <i>Mustard & soy-based sauce</i>
食事 Rice and Noodle	鰻おこわ <i>Steamed sticky rice with eel (unagi okowa)</i> 静岡茶蕎麦 桜えび 玉葱 三つ葉搔揚 蕎麦出汁 <i>Shizuoka green tea soba noodle with sakura shrimp & onion tempura, served in soba dashi</i>
添え物 Pickles	五種盛り (野沢菜 辛子胡瓜 たけし君 塩らっきょ 安芸紫) <i>Assorted five kinds of Japanese pickles</i>
水菓子 Dessert	白炒豆腐 タピオカ マンゴーそーす 大納言あずき ミント <i>“Shirotae” tofu with tapioca, mango sauce, sweet azuki beans & 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.