

献立

Menu

箸付 Starter	甘湯葉 蒸し雲丹 アワビ 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, abalone & junsai</i> <i>Light consommé jelly, garnished with scallion sprouts, edible flower spikes & fresh 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 葛独活 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	本鮪 イサキなめろう 初鰹 青利烏賊 <i>Bluefin tuna / Minced isaki (horse mackerel-style “namero”)</i> <i>First bonito of the season / Bigfin reefsquid</i> 夏みかん卸し 大葉 赤しその芽 本山葵 生醤油 土佐塩二郎 <i>Grated daikon with summer citrus, shiso leaf & red shiso sprouts</i> <i>Wasabi, soy sauce & Tosa sea salt</i>
煮物 Simmered dish	新じゃが旨煮 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	まながつお塩酒粕漬焼 ホワイトアスパラ 春きゃべつ <i>Grilled butterfish marinated in sake lees & salt / White asparagus & spring cabbage</i>
口直し palate cleanser	大葉のソルベ <i>Shiso leaf sorbet</i>
強肴 Main dish	北海道産黒毛和牛ひれ肉炭火焼 <i>Charcoal-grilled Hokkaido Wagyu beef tenderloin</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 Miso soup	松阪牛霜ふり肉すきやき 土鍋白ごはん 溶き玉子 小玉葱 <i>Matsuzaka marbled Wagyu beef sukiyaki</i> <i>Served with clay pot rice, beaten egg & small onions</i> 赤味噌仕立 巻麩 滑子 三つ葉 <i>Red miso soup with wheat gluten, nameko mushrooms & mitsuba</i>
添え物 Pickles	5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	紅小玉すいか バイナップル さくらんぼ <i>Mini watermelon, pineapple & cherries</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.