

献立
Menu

箸付 Starter	渡りガニ 土佐酢ジュレかけ キャビア 花穂 <i>Japanese blue crab with Tosa vinegar jelly, topped with caviar & edible flower spikes</i>
前菜 Appetizer	アワビ軟らか煮 巻海老 兜型大根 <i>Tender simmered abalone / Rolled shrimp / Kabuto-shaped simmered daikon</i> 蓬豆腐 玉味噌 唐墨味噌漬 <i>Mugwort-infused tofu with sweet miso / Miso-marinated karasumi (Dried Mullet Roe)</i> 乙女の涙 天豆 稚鮎唐揚 <i>“Otome no Namida” (tomato) / 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 じゅん菜 刻み茗荷子 クレソン <i>Clear dashi soup with lightly fried fat greenling</i> <i>Udo, junsai (water shield), finely chopped myoga ginger & watercress</i>
造り Sashimi	一、とり貝石焼 昆布塩 れもん <i>Grilled trough shell on hot stone, served with kelp salt & lemon</i> 一、本鮪 牡丹海老 生ウニ 初鯉 イサキなめろう <i>Bluefin tuna / Botan shrimp / Raw sea urchin</i> <i>First bonito of the season / Minced isaki (horse mackerel-style “namero”)</i>
名物 Specialty	鶏水たき 阿波地鶏 玉ねぎ すーぶ <i>MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken & onion)</i> ポンズ 細葱 紅葉卸し 柚子胡椒 <i>Ponzu sauce, green onion, grated daikon radish flavored with hot chili & red pickled ginger</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>
お凌ぎ Oshinogi	鰻おこわ <i>Steamed sticky rice with eel (unagi okowa)</i>
強肴 Main dish	黒毛和牛ひれ肉炭火烧 <i>Charcoal-grilled 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> 山葵 からし 岩塩 醤油たれ <i>Wasabi, mustard, rock salt & soy-based sauce</i>
食事 Rice and Noodles	お好みのお食事をご用意いたします <i>We will prepare your preferred rice or noodle dish.</i> 一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 ポンズ <i>Rice porridge of MIZUTAKI chicken pot (beaten egg & wild chervil)</i> 一、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> 一、松阪牛すきやき 溶き玉子 白ご飯 赤出汁 <i>Matsuzaka marbled Wagyu beef sukiyaki</i> <i>Served with clay pot rice, beaten egg & small onions</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>
甘味・お薄 Japanese confectionery with Matcha	治作白炒豆腐 大納言あずき タピオカ マンゴーソース さくらんぼ ミント <i>JISAKU made “Shirotae” tofu</i> <i>with Sweet azuki beans, tapioca, mango sauce, cherry & 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.