

献立

Menu

箸付 Starter	鱧入り玉地むし Savory Steamed Egg Custard with Pike Conger Eel (Hamo) 鮑 雲丹 白玉 キャビア ラディッシュ <i>Abalone, Sea Urchin, Shiratama Dumpling, Caviar, and Radish</i>
前菜 Appetizer	鱧小袖すし 酢立 Pike Conger Eel Kozushi Sushi with Sudachi Citrus はも煮ごごり 白瓜生ハム巻 Hamo Aspic, White Gourd Wrapped with Prosciutto 巻海老 新丸十れもん煮 Maki Shrimp, and Simmered New Satsuma Sweet Potato with Lemon
吸物 Soup	清まし仕立 Clean broth 牡丹鱧 じゅん菜 梅素麺小メロン通し 柚子 Peony-Cut Hamo, Junsai Water Shield, Ume Somen, Blanched Baby Melon, and Yuzu
造り Sashimi	湯引鱧 勘八 本鮪 Parboiled Hamo, Amberjack, and Bluefin Tuna
焼物 Grilled Dish	賀茂茄子 飛騨牛ローストビーフ いちじく とまと Kamo Eggplant, Hida Beef Roast Beef, Fig, and Tomato
揚げ物 Fried Dish	鱧天麩羅 Hamo Tempura たたみいわし素揚げ おくら 天つゆ 山椒塩 Deep-Fried Tatami Iwashi, Okra, Tempura Dipping Sauce, and Sansho Salt
口直し Kuchinaoshi	大葉のソルベ Shiso Leaf Sorbet
強肴 Main Dish	鱧なべ 小玉葱 冬子椎茸 冬瓜 Hamo Hot Pot with Pearl Onion, Winter Shiitake Mushroom, Winter Melon 白菜 長葱 はす芋 浅月紅葉卸し ポンズ Napa Cabbage, Japanese Leek, Taro Stem, Chives, Spicy Grated Daikon, and Ponzu Sauce
食事 Rice Course	鱧雑炊 玉子 三つ葉 Hamo Zosui with Egg and Mitsuba
添え物 Pickles	野沢菜 高菜明太 安芸紫 Nozawana, Takana with Spicy Cod Roe, and Aki Murasaki
水菓子 Dessert	白妙豆腐 デラウェア 桃 白ワインゼリー ミント Shirotae Tofu, Delaware Grapes, Peach, White Wine Jelly, and Mint

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます

The menu may vary slightly depending upon the available of fresh ingredients