

献立
Menu

箸付 Starter	胡麻葛流し 茶巾絞り 花穂 山葵 かつお風味出汁 <i>Sesame Kudzu, Chakin Dumpling, Shiso Flower, Wasabi, and Bonito-Flavored Dashi</i>
前菜 Appetizer	真蛸小麦揚 <i>Deep-Fried Octopus with Wheat Flour</i> 新丸十れもん煮 巻海老辛煮 <i>New Satsuma Sweet Potato Simmered with Lemon</i> 茗茄子辛子芋すし はも煮こごり <i>Spicy Simmered Maki Shrimp, Myoga Ginger and Karashi Imo Sushi, and Hamo Aspic</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clean broth</i> 牡丹鱧 じゅん菜 梅素麺小メロン通し 酢立 <i>Peony-Cut Hamo, Junsai Water Shield, Ume Somen, Blanched Baby Melon, and Sudachi Citrus</i>
造り Sashimi	本鮪 石鰈 勘八 <i>Bluefin Tuna, Stone Flounder, and Amberjack</i> 紅芯大根剣 大葉 花穂 若布寒天よせ 本山葵 土佐醤油 <i>Red Daikon Matchsticks, Shiso Leaf, Shiso Flower, Seaweed Agar Jelly, Fresh Wasabi, and Tosa Soy Sauce</i>
煮物 Steamed Dish	賀茂茄子 冬瓜 南京 <i>Kamo Eggplant, Winter Melon, and Pumpkin</i> 湯葉 万願寺唐辛子 振り柚子 <i>Yuba, Manganji Green Pepper, and Grated Yuzu Zest</i>
焼物 Grilled Dish	太刀魚アスパラ巻焼 <i>Grilled Cutlassfish Wrapped with Asparagus</i> 谷中生姜甘酢漬 おくら おひたし <i>Yanaka Ginger Pickled in Sweet Vinegar, Okra, and Ohitashi</i>
強肴 Main Dish	黒毛和牛ひれ肉炭火烧 <i>Charcoal-Grilled Japanese Black Beef Tenderloin</i> フォアグラ いちじく とまと マイクロリーフ 卸し大根 山葵 醤油たれ <i>Foie Gras, Fig, Tomato, Micro Greens, Grated Daikon, Wasabi, and Soy Sauce Glaze</i>
留碗 soup	八丁味噌仕立 卷麩 滑子 三つ葉 <i>Hatcho Miso Soup with Rolled Wheat Gluten, Nameko Mushroom, and Mitsuba</i>
御飯 Rice	とうもろこしごはん 刻み茗茄子 <i>Corn Rice with Chopped Myoga Ginger</i>
添え物 Pickles	水茄子からし 胡瓜塩漬 大根醤油づけ <i>Water Eggplant with Karashi Mustard, Salt-Pickled Cucumber, and Soy-Pickled Daikon Radish</i>
水菓子 Dessert	静岡メロン 白ワインゼリーかけ ゴールデンパイナップル 桃 ミント <i>Shizuoka Melon with White Wine Jelly, Golden Pineapple, Peach, and Mint</i>
甘未 Dessert	水ようかん <i>Mizu Yokan (Chilled Sweet Red Bean Jelly)</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 vary slightly depending upon the available of fresh ingredients