

献 立
Menu

箸 付 Starter	鮑軟らか煮 <i>Tender Simmered Abalone</i> 束ねはす芋 水茄子 らっきょ 花穂 キャビア ガスパチョ <i>Bundled Hasuimo Taro Stem, Water Eggplant, Rakkyo, Shiso Flower, Caviar, and Gazpacho</i>
前 菜 Appetizer	車海老塩煮 <i>Salt-Simmered Kuruma Shrimp</i> 真蛸小麦揚 太刀魚アスバラ巻焼 <i>Wheat-Flour Fried Madako Octopus, Grilled Cutlassfish Wrapped with Asparagus</i> 新丸十れもん煮 はもの煮こごり <i>New Satsuma Sweet Potato Simmered with Lemon, 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 里 Sashimi	本鮪 白鳥賊 勘八 石鰯 <i>Bluefin Tuna, White Squid, Amberjack, and Stone Flounder</i> 紅芯大根剣 大葉 花穂 茗布寒天よせ 本山葵 土佐醤油 <i>Red Daikon Matchsticks, Shiso Leaf, Shiso Flower, Myōfu Agar Jelly, Fresh Wasabi, and Tosa Soy Sauce</i>
名 物 Specialty	鶏水炊き <i>Chicken Mizutaki Hot Pot</i> 阿波地鶏 玉葱 細葱 紅葉卸し 柚子胡椒 ポンズ <i>Awa Jidori Chicken, Onion, Fine Green Onion, Momiji Oroshi, Yuzu Pepper, and Ponzu Sauce</i>
焼 物 Grilled Dish	天然鮎炭火焼 杭芋葛 旨煮 谷中生姜甘酢漬 蓼酢 <i>Charcoal-Grilled Wild Ayu, Kudzu-Braised Kuguiimo</i> 谷中生姜甘酢漬 蓼酢 <i>Yanaka Ginger Pickled in Sweet Vinegar, and Tade Vinegar Sauce</i>
口直し Kuchinaoshi	大葉のソルベ <i>Shiso Leaf Sorbet</i>
進 物 Susumemono	鰻春巻 クリームチーズ 大葉入り <i>Eel Spring Roll with Cream Cheese and Shiso Leaf</i>
強 肴 Main Dish	特撰黒毛和牛ひれ肉炭火焼 <i>Premium Japanese Black Beef Tenderloin Charcoal-Grilled</i> いらじく とまと マイクロリーフ フォアグラ 卸し大根 山葵 醤油たれ <i>Fig, Tomato, Micro Greens, Foie Gras, Grated Daikon, Wasabi, and Soy Sauce Glaze</i>
食 事 Rice and Noodles	一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Mizutaki Rice Porridge with Egg and Mitsuha</i> 一、三重県松阪牛 霜ふり肉すきやき 白ご飯 八丁味噌 <i>Mie Matsusaka Beef Marbled Sukiyaki, Steamed Rice, and Hatcho Miso</i> 一、つめたい茶そば 九条葱 山葵 そば出汁 <i>Chilled Green Tea Soba with Kujo Green Onion, Wasabi, and Soba Dipping Broth</i> 一、明太子茶づけ <i>Mentaiko Ochazuke</i>
添え物 Pickles	水茄子 からし 胡瓜塩漬 大根醤油つけ <i>Mizu Nasu with Karashi Mustard, Salt-Pickled Cucumber, and Soy-Pickled Daikon Radish</i>
水菓子・お薄 Dessert	一、桃氷室 白玉 <i>Peach Himuro, Shiratama Rice Dumpling</i> 一、宮崎マンゴー氷室 白玉 <i>Miyazaki Mango Himuro, Shiratama Rice Dumpling</i>
甘 味 Japanese 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