

献立
Menu

箸付 Starter	鰻ざく 胡瓜 糸瓜 茗荷子 煎り胡麻 花穂 八芳酢 <i>Unazaku, Cucumber, Loofah, Myoga ginger, Roasted sesame seeds</i> <i>Shiso flower,Happo vinegar dressing</i>
前菜 Appetizer	太刀魚アスパラアーモンド揚 巻海老 冬瓜 <i>Deep-Fried Cutlassfish with Asparagus and Almonds,Japanese prawn,Winter melon</i> 真蛸軟らか煮 <i>Tender-simmered octopus</i> 石川小芋塩煮 八丁みそ <i>Simmered Ishikawa Small Taro, Hatcho Miso</i>
吸物 Soup	清まし仕立 牡丹はも <i>Clear Soup, Botan Hamo</i> おかわかめ 梅肉 振り柚子 <i>Okawakame,Ume Plum Paste, Yuzu Zest</i>
造り Sashimi	福子洗い 平政 本鮪湯霜角づくり <i>Pufferfish, Greater Amberjack, Lightly Seared Bluefin Tuna</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, Wasabi & Tosa-soy sauce</i>
煮物 Simmered Dish	賀茂茄子揚煮 鮑軟らか煮 共あん <i>Simmered Fried Kamo Eggplant, Tender Abalone, Savory Thickened Sauce</i> 簾麩 防風 <i>Wheat Gluten,Coastal Plant</i>
焼物 Grilled Dish	まながつお塩酒粕漬焼 <i>Grilled Japanese Butterfish Marinated in Salted Sake Lees</i> 新生姜米酢漬 甘長唐辛子焼き浸し <i>New Ginger Marinated in Sweet Rice Vinegar, Grilled Sweet Green Pepper</i>
口直し Kuchinaoshi	大葉のソルベ <i>Perilla Leaf Sorbet</i>
強肴 Main Dish	飛騨牛内もも肉ローストビーフ <i>Roast Hida Beef</i> スイスチャード 蓮根 長葱 <i>Swiss Chard, Lotus Root, Japanese Green Onion</i> 卸し大根 柚子胡椒 醤油たれ <i>Grated Daikon Radish, Yuzu Pepper,Soy Sauce-Based Tare</i>
食事 Rice Course	フカヒレと飛騨なめこ雑炊 焼葱 玉子 三つ葉 胡麻 <i>Shark Fin and Hida Nameko Mushroom Rice</i> <i>Grilled Japanese Green Onion, Egg, Mitsuba, and Sesame</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	白妙豆腐 桃蜜煮 シャインマスカット ラズベリー <i>Shirotae Tofu with Honey-Simmered Peach, Shine Muscat Grapes, and Raspberry</i> 白ワインゼリーかけ ミント <i>Topped with White Wine Jelly and 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 vary slightly depending upon the available of fresh ingredients