

献立
Menu

箸付 Starter	白ずいき 胡麻酢 花穂 振り柚子 <i>White taro stem Served with Sesame Vinegar Dressing Shiso Flower, Yuzu Zest</i>
前菜 Appetizer	太刀魚アスパラ アーモンド揚 <i>Deep-Fried Cutlassfish with Asparagus and Almonds</i> 巻海老 冬瓜 <i>Japanese prawn, Winter melon</i> 真蛸柔らか煮 石川小芋塩煮 八丁みそ <i>Tender-simmered octopus, Simmered Ishikawa Small Taro, Hatcho Miso</i>
吸物 Soup	冷や汁 <i>Chilled Miso Soup</i> 湯引鱧 茗荷子 おかわかめ <i>Blanched Pike Conger with Myoga Ginger and Okawakame</i> 入り胡麻 マイクロトマト <i>Roasted Sesame Seeds and Micro Tomatoes</i>
造り Sashimi	本鮪 平政 伊佐木 <i>Bluefin Tuna, Greater Amberjack, Grunt Fish</i> あしらい物一式 柚子胡椒 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, Yuzu pepper, Wasabi, Tosa-soy sauce</i>
煮物 Steamed Dish	賀茂茄子揚煮 鮑柔らか煮 <i>Simmered Fried Kamo Eggplant, Tender Abalone</i> 簾麩 防風 共あん <i>Wheat Gluten, Coastal Plant, Savory Thickened Sauce</i>
焼物 Grilled Dish	天然鮎炭火烧 <i>Charcoal-Grilled Sweetfish</i> 沢カニ 新生姜米酢づけ <i>Sawa Crab, Young Ginger Marinated in Rice Vinegar</i>
揚げ物 Deep-fried Dish	鰻クリームチーズ巻 フリルレタス <i>Eel & Cream Cheese Roll, Frilly Lettuce</i>
強肴 Main Dish	黒毛和牛ひれ肉炭火烧 <i>Charcoal-Grilled Japanese Black Wagyu Fillet</i> スイスチャード 蓮根 長葱 <i>Swiss Chard, Lotus Root, and Japanese Long Green Onion</i> 岩塩 キャビア 本山葵 醤油たれ <i>Rock Salt, Caviar, Fresh Wasabi, and Soy Sauce</i>
留碗 soup	八丁味噌仕立 (じゅん菜 飛騨なめこ 三つ葉) <i>Hatcho Miso Soup with Water Shield, Hida Nameko Mushrooms, and Mitsuba</i>
御飯 Rice	甘鯛野沢菜炊き込みごはん <i>Tilefish and Nozawana Greens Takikomi Rice</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	桃蜜煮 シャインマスカット ラズベリー <i>Honey-Poached Peach, Shine Muscat Grapes, Raspberry</i>
甘味 Dessert	水ようかん <i>Mizu Yokan</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