

献立
Menu

箸付 Starter	毛蟹おこわ 本山葵 <i>King Crab Sticky Rice, Fresh Wasabi</i>
前菜 Appetizer	太刀魚アスパラ巻 アーモンド揚 <i>Deep-Fried Cutlassfish with Asparagus and Almonds</i> 巻海老 青唐 真蛸柔らか煮 ゴールデンマスタード <i>Rolled Shrimp, Green Chili Pepper, Tender Braised Octopus, Whole Grain Mustard</i> とうもろこし衣揚 いちじく酒蒸 黄身酢かけ ずんだ和え <i>Deep-Fried Corn in Batter, Steamed Fig with Sake, Egg Yolk Vinegar Sauce, Edamame Paste</i> 焼なす 揚げ麩 ソルムラの芽 フルーツ鬼灯 冬瓜色煮 <i>Grilled Eggplant, Fried Wheat Gluten, Tsurumurasaki Shoots</i> <i>Fruit Physalis, and Simmered Winter Melon</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear Dashi Broth</i> 牡丹鱧 早松茸 東ねはす芋 梅肉 振り柚子 <i>Pike Conger, Early Matsutake Mushroom, Hasuimo Stems, Ume Plum Paste & Yuzu Zest</i>
造り Sashimi	マゴチ薄造り <i>Thinly Sliced Flathead Fish</i> あしらひ物一式 柚子胡椒 紅葉卸し ポン酢 酢立 <i>Garnish set, Yuzu Kosho, Momiji Oroshi, Ponzu Sauce & Sudachi</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 & Grated Radish with Chili Pepper, Yuzu Pepper & Ponzu Sauce</i>
酒肴	一、するめいかわたやき 九条葱 茗荷子 <i>Grilled Japanese Flying Squid with Liver Sauce, Kujo Green Onion & Myoga</i> 一、甘鯛一千し酒焼 甘長唐辛子焼き浸し 糸かつお 新生姜米酢づけ <i>Sake-Grilled Tilefish, Grilled Sweet Green Chili in Dashi, Fine Bonito Flakes</i> <i>Young Ginger Marinated in Rice Vinegar</i>
煮物 Simmered Dish	賀茂茄子揚げ煮 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>
強肴 Main Dish	特撰黒毛和牛ひれ肉炭火焼 <i>Charcoal-Grilled Specially Selected Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin</i> 青林葉包みつるむらさき 蓮根 ハ丁みそ <i>Aobaya Leaf Wrapped Tsurumurasaki, Lotus Root & Hatcho Miso</i>
食事 Rice and Noodles	一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Chicken Hot Pot Rice Porridge with Egg & Mitsuha</i> 一、甘鯛野沢菜炊き込みごはん 煎り胡麻 赤出汁 <i>Tai Snapper Takikomi Rice with Nozawana Greens, Roasted Sesame & Red Miso Soup</i> 一、葛そうめん じゅん菜 卸し生姜 酢立 そうめんつゆ <i>Kuzu Somen Noodles with Water Shield, Grated Ginger, Sudachi & Somen Dipping Sauce</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	一、桃氷室 白玉 <i>Peach Himumuro, Shiratama</i>
甘味 Japanese sweet	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