

献立
Menu

箸付 Starter	茶豆入り胡麻葛流し <i>Chilled Sesame kudzu tofu with edamame</i> 海ぶどう 花穂 かつお風味出汁 振り柚子 <i>Sea grapes/ Shiso flower buds/ Bonito-flavored dashi/grated yuzu</i>
前菜 Appetizer	玉子味噌漬 <i>Miso-marinated egg yolk</i> 鮑柔らか煮 兎型大根 <i>Simmered tender abalone with rabbit-shaped daikon</i> 秋鯖菊花小袖すし 茗荷子甘酢漬 <i>Autumn mackerel & chrysanthemum sushi/ sweet pickled myoga buds</i> 巻海老芝煮 揚銀杏松葉さし <i>simmered rolled prawni/Deep-fried ginkgo nuts skewered with pine needles</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clean broth</i> 毛蟹しんじょ 松茸 細隠元豆 酢立 <i>horsehair crab cake/ matsutake-mush room/Thin green beans/citrus</i>
造り Sashimi	鱧湯引き 生雲丹 <i>Conger pike/ seaurcch</i> 真鯛 かます 青利烏賊 <i>red seabream/barracuda/squid</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, Wasabi and Tosa-soy sauce</i>
名物 Specialty	鶏水炊き <i>MIZUTAKI chicken pot</i> 阿波地鶏 玉葱 <i>Awa-jidori chicken and onion</i>
お凌ぎ Oshinogi	治作手打二八蕎麦 九条葱 <i>JISAKU handmade soba noodles/Kujo negi-leek</i> 大根おろし のり 山葵 そば出汁 <i>grated daiko-radish/ nori/ wasabi/ soba dipping broth</i>
煮物 Stewed Dish	加茂茄子揚煮 銀杏入り飛龍頭含ませ <i>Simmered fried eggplant/Simmered Ginkgo Nuts ganmodoki</i> 万願寺焼浸し おくら 振り柚子 <i>Grilled manngaji papper in dashi broth/okra/Grated yuzu</i>
焼物 Grilled Dish	甘鯛松笠 焼松茸 <i>Grilled tilefish with crispy scales/ gried matsutake mushroom</i> かぼす 絹かつぎ 雪塩 <i>Kabosu citrus/baby taro/ snow salt</i>
強肴 Entrée	近江牛ひれ肉炭火烧 <i>Charcoal-grilled tenderloin of premium Omi beef</i> 賀茂蓮根 フルーツとまと <i>kamo lotus root/ potato</i> 本山葵 岩塩 醤油たれ <i>Wasabi,Rock salt,Sansho-Infused soy sauce</i>
食事 Rice	一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Rice porridge (beaten egg and wild chervil)</i> 二、栗、はなびらたけ、茶豆、うす揚げき込みご飯 白ごま <i>Rice cooked chestnuts, hanabira mushrooms, edamame, and thin fried tofu, white sesame</i>
留碗 Soup	赤味噌仕立 (湯葉 滑子 三つ葉) <i>Red miso soup (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	赤肉メロン シャインマスカット タピオカ パンナコッタ ミント <i>Red melon / Shine muscat grapes / Tapioca peael/ Panna cotta</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