

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	かぼす釜 いちじく酒蒸し 玉味噌 クコの実 <i>Sake-steamed fig/Yolk miso/Goji berries in kaboso bowl</i> かます焼霜昆布メ 茗荷子辛子黄身芋すし <i>Lightly seared barracuda cured with Kelp/Sushi of egg yolk potato and young myoga ginger</i> おおまさり塩ゆで 揚銀杏松葉さし <i>Salt-Boiled Ōmasari Peanuts/Deep-fried GINKGO nuts on 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/Green bean/Citrus</i>
造 里 Sashimi	鰹湯引 本鮪 真鯛 縞鯨 <i>Conger pike/bluefin tuna /Red seabream/White trevally</i> あしらい物一式 梅肉 ダイヤ塩 <i>Garnish set/Plum/Diamond salt</i> 金山寺味噌 本山葵 土佐醤油 <i>Kinzanji -miso/Wasabi/ Tosa-soy sauce</i>
煮 物 Steamed Dish	賀茂茄子揚煮 <i>Simmered fried eggplant</i> 銀杏入り飛龍頭含ませ 万願寺焼浸し おくら 振り柚子 <i>Simmered ginkgo nuts ganmodoki/Grilled manngaji papper in dashi broth</i> <i>Okra/Grated yuzu</i>
焼 物 Grilled Dish	太刀魚煎り唐墨焼 <i>Miso-marinated grilled butterfish</i> 絹かつぎ つるむらさき <i>Tora/Tsurumurasaki spinach</i>
口直し Kuchinaoshi	梨のソルベ 胡椒塩 <i>Pare sorbet/Papper salt</i>
強 肴 Main Dish	黒毛和牛ひれ肉石焼ステーキ <i>Stone-grilled kuroge wagyu steak</i> 賀茂蓮根 とまと 長葱 <i>Kamo lotus root/ Potato/ Leek</i> 本山葵 岩塩 醤油たれ <i>Wasabi/ Rock salt/Soy-sacue</i>
留 椀 Soup	赤味噌仕立 (じゅん菜 巻き麩 九条葱) <i>Red miso soup (yuba, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
御 飯 Rice	栗、花びら茸、茶豆、うす揚げ込みご飯 白ごま <i>Rice cooked chestnuts/ Hanabira mushrooms/ Edamame, and thin fried tofu, white sesame</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	カルピスヨーグルトゼリー <i>Calpis yogurt jelly</i> 宮崎マンゴー タピオカ ミント <i>MIYAZAKI mango/ Tapioca pearls/ 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