

献立

Menu

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 箸付<br><i>Starter</i>          | 冬瓜色煮 生ハム マイクロスプラウト 花穂 茗荷子<br><i>Simmered winter melon, prosciutto, micro sprouts, flowering chive buds, myoga</i>                                                                                                                                               |
| 前菜<br><i>Appetizer</i>        | かます漬焼<br><i>Grilled marinated Japanese barracuda</i><br>鶏味噌松風焼 サーモン菊花手毬すし<br><i>Chicken with miso-yuzu glaze, salmon and chrysanthemum temari-style sushi</i><br>栗旨煮 揚銀杏松葉さし<br><i>Sweet simmered chestnuts, deep-fried ginkgo nuts on a pine needle skewer</i> |
| 吸物<br><i>Soup</i>             | 合わせ仕立<br><i>Clear soup</i><br>丸豆腐 松茸 兎型大根 おくら 酢立<br><i>Tofu, matsutake mushroom, rabbit-shaped daikon radish, okra, sudachi citrus</i>                                                                                                                          |
| 造り<br><i>Sashimi</i>          | 鱧 平政 本鮪<br><i>Conger eel, striped jack (himedai), bluefin tuna</i><br>あしらい物一式 本山葵 土佐醤油<br><i>Assorted garnishes, fresh wasabi, Tosa soy sauce</i>                                                                                                               |
| 煮物<br><i>Simmered Dish</i>    | するめいか 新じゃがいも 加賀蓮根旨煮<br><i>Squid, new potato, and Kaga lotus root simmered in savory broth</i><br>香味葱 隠元豆<br><i>Aromatic scallions, string beans</i>                                                                                                             |
| 焼物<br><i>Grilled Dish</i>     | マナカツオ塩酒粕焼き<br><i>Salt and sake lees-grilled butterfish</i><br>新生姜米酢漬 甘長唐辛子焼き浸し<br><i>Vinegared young ginger, simmered and marinated sweet chili pepper</i>                                                                                                      |
| 口直し<br><i>Palate Cleanser</i> | 大葉のシャーベット<br><i>Shiso sorbet</i>                                                                                                                                                                                                                                |
| 強肴<br><i>Main Dish</i>        | 賀茂茄子釜飛驒牛内もも肉ローストビーフ<br><i>Kamo eggplant vessel roasted Hida beef inside round</i><br>ズッキーニ ビーツ ひだ味噌<br><i>Zucchini, beets, Hida miso</i>                                                                                                                        |
| 留碗<br><i>Soup</i>             | 赤味噌仕立 (巻麴 飛驒なめこ 三つ葉)<br><i>Red miso soup (wheat gluten, Hida nameko mushroom, mitsuba)</i>                                                                                                                                                                      |
| 食事<br><i>Rice Course</i>      | 富士山サーモンづけ丼 イクラ醤油づけ 入り胡麻 刻み大葉<br><i>Mount Fuji-style salmon rice bowl, soy-marinated salmon roe</i><br>Sesame seeds, shredded shiso                                                                                                                              |
| 添え物<br><i>Pickles</i>         | 三種盛り<br><i>Three assorted pickles</i>                                                                                                                                                                                                                           |
| 水菓子<br><i>Dessert</i>         | 白妙豆腐 メロン ラズベリー 白ワインゼリーかけ ミント<br><i>Shiratae tofu with melon and raspberr, white wine jelly, 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*