

献立
Menu

箸付 Starter	翡翠茄子 生ハム マイクロスプラウト 花穂 茗荷子 <i>Jade-green eggplant, prosciutto, micro sprouts, flowering chive buds, myoga</i>
前菜 Appetizer	かます漬焼 <i>Grilled marinated Japanese barracuda</i> 鶏味噌松風焼 サーモン菊花手毬すし <i>Chicken with miso-yuzu glaze, salmon and chrysanthemum temari-style sushi</i> 栗旨煮 揚銀杏松葉さし <i>Sweet simmered chestnuts, deep-fried ginkgo nuts on a pine needle skewer</i>
吸物 Soup	合わせ仕立 <i>Clear soup</i> 丸豆腐 松茸 兎型大根 おくら 酢立 <i>Tofu, matsutake mushroom, rabbit-shaped daikon radish, okra, sudachi citrus</i>
造り Sashimi	本鮪 鰯 真鯛 鰻 <i>Bluefin tuna, striped jack, flathead, conger eel</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Assorted garnishes, fresh wasabi, Tosa soy sauce</i>
煮物 Steamed Dish	するめいか 新じゃがいも 加賀蓮根旨煮 <i>Squid, new potato, and Kaga lotus root simmered in savory broth</i> 香味葱 隠元豆 <i>Aromatic scallions, string beans</i>
焼物 Grilled Dish	甘鯛一千し酒焼 <i>Sake-grilled dried tilefish</i> 甘長唐辛子焼き浸し 糸かつお <i>Simmered and marinated sweet chili pepper, shaved bonito flakes</i>
口直し Palate Cleanser	大葉のシャーベット <i>Shiso sorbet</i>
強肴 Main Dish	黒毛和牛ひれ肉炭火焼 <i>Charcoal-grilled Japanese black beef tenderloin</i> つるむらさき トマト ズッキーニ ビーツ <i>Malabar spinach, tomato, zucchini, beets</i> 岩塩 山葵 醤油たれ <i>Rock salt, wasabi, soy-based sauce</i>
留碗 soup	赤味噌仕立 (巻麴 飛騨なめこ 三つ葉) <i>Red miso soup (wheat gluten, Hida nameko mushroom, mitsuba)</i>
御飯 Rice	富士山サーモン炊き込みご飯 イクラ醤油づけ 入り胡麻 刻み大葉 <i>Rice cooked with Mount Fuji-style salmon topped with salmon roe Sesame seeds, shredded shiso</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	梨 シャインマスカット ゴールドキウイ 白ワインゼリーかけ <i>Pear, Shine Muscat grapes, gold kiwi, White wine jelly</i>
甘味 Japanese sweet	薯蕷饅頭 <i>Steamed yam bun</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