

献立
Menu

箸付 Starter	北海蛸昆布締め 海そうめん <i>Hokkaido octopus with kelp, Seaweed Somen</i>
前菜 Appetizer	鮑柔らか煮 肝そーす <i>Simmered abalone with rich liver sauce</i> かます焼霜昆布× 茗荷子黄身芋すし <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	合わせ仕立 <i>Mix of soft-shelled turtle broth and bonito broth</i> 満月丸豆腐 亀椎茸 蔓菜 忍生姜 <i>Full Moon-Shaped tofu/Turtle-pattern shiitake mushroom</i> Tsuruna greens/Subtle touch of grated ginger
造り Sashimi	戻り鰹 勘八 本鮪 青利烏賊 <i>Seasonal bonito/Amberjack/Bluefin tuna/The AORI-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>
煮物 Simmered Dish	南京艶煮 石川小芋白煮 <i>Glazed simmered kabocha squash/Simmered Ishikawa taro in light broth</i> 巻海老芝煮 銀杏入り飛龍頭含ませ <i>simmered rolled prawn/Simmered Ginkgo Nuts ganmodoki</i> 細隠元豆 振り柚子 <i>green bean/grated yuzu</i>
焼物 Grilled Dish	太刀魚煎り唐墨焼 <i>Grilled beltfish with roasted mullet roe</i> ゴーヤレモン漬 フルーツとまと 荒塩 <i>pickled bitter melon with lemon/Fruit tomato/coarse sea salt</i>
肴 Main Dish	賀茂茄子釜盛り <i>Specially selected Hida beef inner thigh roast beef</i> 特撰飛騨牛肉もも肉ローストビーフ <i>on Kamo Eggplant</i> 万願寺甘唐 おくら ひだみそ <i>Manganji sweet pepper/Okra/Hida miso</i>
御飯 Rice	鱧茶漬 <i>Pike conger chazuke</i> 十五穀米 松茸 本山葵 のり <i>Multigrain Rice/Matsutake mushroom /seaweed</i> 九条葱 梅肉 出汁茶 <i>Green onion/Pickled plum/Tea broth</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	あんみつ <i>Anmitsu Dessert</i> 寒天 白玉 大納言あずき <i>Kanten Jelly/Shiratama mochi/Sweet red bean</i> ゴールドキウイ シャインマスカット ラズベリー <i>Gold kiwi/Shine Muscat Grapes/ Raspberries</i> ブルーベリー 白みつ ミント <i>Blueberries/White Syrup/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