

献立

Menu

箸付  
Starter

水無月豆腐 じゅん菜 金蓮葉 天豆 風味出汁のジュレ 振り柚子  
*Minazuki tofu\* with junsai, lotus leaf, broad beans, and yuzu-scented dashi jelly*  
\*Minazuki tofu: red bean-infused seasonal chilled tofu inspired by "Minazuki" sweet

前菜  
Appetizer

鰻押しし 新牛蒡辛煮 木の芽  
*Eel pressed sushi; spicy simmered burdock*  
きす小麦揚 乙女の涙 ゴールデンマスタード  
*fried whiting in wheat flour batter; fruit tomato; golden mustard*  
笹巻麩 白瓜  
*bamboo leaf-wrapped wheat gluten; pickling melon*

吸物  
Soup

清まし仕立 アオリイカつらら 梅素麺小メロン通し 白玉 酢立  
*Clear dashi soup with cuttlefish "icicle-style",  
plum somen, baby melon, shiratama dumpling, and sudachi citrus*

造り  
Sashimi

本鮪 鱧 イサキ  
*Bluefin tuna, conger eel (hamo), and isaki*  
岡ヒジキ 大葉 花穂 梅肉 ラディッシュ 本山葵 土佐醤油  
*Water pepper, shiso, edible flower spikes, plum paste, radish, wasabi, and soy sauce*

煮物  
Simmered dish

萆型南京含ませ  
*Simmered pumpkin shaped like iris*  
真蛸塩煮 小茄子揚煮  
*salt-simmered octopus; fried eggplant*  
水玉冬瓜 人参  
*winter melon; carrot*

焼物  
Grilled dish

鰯西京焼 谷中生姜甘酢漬 お多福豆美人粉揚  
*Grilled Spanish mackerel with Saikyo miso; pickled young ginger; fried fava beans*

強肴  
Main dish

岐阜飛騨牛 内もも肉ローストビーフ  
*Roasted Hida Wagyu beef (round cut)*  
生姜の一口ごはん スナップえんどう  
*With ginger rice bite, snap peas*  
ホワイトアスパラバター焼 卸し大根 山葵 醤油たれ  
*butter-grilled white asparagus, grated daikon, wasabi, and soy sauce*

食事  
Rice and Noodle

静岡茶蕎麦 鯨旨煮 九条葱 そば汁  
*Shizuoka green tea soba with simmered herring and Kujo leek in dashi broth*

添え物  
Pickles

五種盛り  
*Assorted five kinds of Japanese pickles*

水菓子  
Dessert

白妙豆腐 メロン 白ワインゼリー さくらんぼ ミント  
*"Shirotae" tofu, melon, white wine jelly, cherries, and mint*

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます  
*The menu may change depending on the ingredients on the day.*