

献立
Menu

箸付 Starter	北海蛸昆布メ 卸し胡瓜 刻み茗荷子 胡瓜の葉 土佐酢のジュレ <i>Hokkaido octopus cured in kelp with grated cucumber, myoga, cucumber leaves, and Tosa vinegar jelly</i>
前菜 Appetizer	鰻押すし 新牛蒡辛煮 木の芽 <i>Eel pressed sushi; spicy simmered burdock</i> きす小麦揚 乙女の涙 ゴールデンマスタード <i>fried whiting in wheat flour batter; fruit tomato; golden mustard</i> 笹巻麩 白瓜 <i>bamboo leaf-wrapped wheat gluten; pickling melon</i>
吸物 Soup	清まし仕立 アオリイカツらら 梅素麺小メロン通し 白玉 酢立 <i>Clear dashi soup with cuttlefish "icicle-style"</i> plum somen, baby melon, shiratama dumpling, and sudachi citrus
造里 Sashimi	本鮪 鱧 イサキ 蒸しアワビ <i>Bluefin tuna, conger eel (hamo), isaki, and steamed abalone</i> 岡ひじき 大葉 花穂 梅肉 本山葵 土佐醤油 ラディッシュ <i>water pepper, shiso, edible flower spikes, plum paste, wasabi, soy sauce, and radish</i>
煮物 Simmered dish	葛型南京含ませ <i>Simmered pumpkin shaped like iris</i> 車海老塩煮 小茄子揚煮 水玉冬瓜 人参 <i>salt-simmered shrimp; fried eggplant; water melon gourd; carrot</i>
焼物 Grilled dish	鮓西京焼 谷中生姜甘酢漬 お多福豆美人粉揚 <i>Grilled butterfish in Saikyo miso; pickled young ginger; fried fava beans</i>
強肴 Main dish	北海道産黒毛和牛 ひれ肉 炭火烧 <i>Charcoal-grilled Hokkaido Wagyu beef tenderloin</i> 長葱 スナップえんどう ホワイトアスパラバター焼 卸し大根 山葵 醤油たれ <i>Served with leek, snap peas, butter-grilled white asparagus, grated daikon, wasabi, and soy sauce</i>
留碗 Soup	上澄仕立て 巻麩 滑子 三つ葉 <i>Light clear dashi soup with wheat gluten, nameko mushrooms, and mitsuba</i>
御飯 Rice	特撰三重松阪牛 霜ふり肉すきやき 玉子 新生姜ごはん <i>Matsusaka Wagyu sukiyaki with marbled beef, egg, and fresh ginger rice</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Assorted five kinds of Japanese pickles</i>
水菓子 Dessert	宮崎マンゴー さくらんぼ <i>Miyazaki mango and cherries</i>
甘味 Japanese confectionery	水無月 <i>Minazuki (seasonal red bean jelly dessert)</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 change depending on the ingredients on the day.