

献立
Menu

箸付 Starter	北海道昆布メ 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	鮑 軟らか煮 じゅん菜 共あん 山葵 <i>Slow-simmered abalone with junsai and thickened sauce</i>
吸物 Soup	清まし仕立 アオリイカつらら 姫竹の子 梅素麺小メロン通し 白玉 酢立 <i>Clear dashi soup with cuttlefish “icicle-style” bamboo shoots, plum somen, baby melon, shiratama dumpling, and sudachi citrus</i>
造り Sashimi	本鮪 鱧 関鯨 <i>Bluefin tuna, conger eel (hamo), Sekiaji (premium horse mackerel)</i> 葉山葵 紅芯大根剣 花穂 梅肉 本山葵 土佐醤油 <i>Leaf wasabi, radish “sword cut”, edible flower spikes, plum paste, fresh wasabi, Tosa soy sauce</i>
名物 Specialty	鶏の水たき (阿波地鶏 玉葱) <i>MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken & onion)</i> ボン酢 細葱 紅葉卸し 紅生姜 <i>Ponzu sauce, green onion, grated daikon radish flavored with hot chili & red pickled ginger</i>
焼物 Grilled dish	鮎塩焼き 谷中生姜甘酢漬 お多福豆美人粉揚 蓼酢 <i>Grilled sweetfish with salt, pickled young ginger, fried fava beans, and water pepper vinegar</i>
口直し Palate cleanser	大葉のソルベ <i>Shiso leaf sorbet</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>
進物 Special Fried Dish	鰻 新玉葱 クレソン春巻揚 バルサミコ溜そーす <i>Eel and spring onion-crem spring roll with balsamic soy glaze</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> 姫とうもろこし スナップえんどう ホワイトアスパラバター焼 <i>Served with baby corn, snap peas, butter-grilled white asparagus,</i> 卸し大根 山葵 醤油たれ <i>Grated daikon, wasabi, and soy sauce</i>
食事 Rice and Noodles	お好みのお食事をご用意いたします <i>We will prepare your preferred meal.</i> 一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Mizutaki rice porridge with egg and mitsuba</i> 一、三重県松阪牛 霜ふり肉すきやき 玉子 新生姜ごはん 上澄仕立 <i>Matsusaka Wagyu sukiyaki with rice, egg, and fresh ginger</i> 一、静岡茶そば 鯨 九条葱 <i>Shizuoka green tea soba with herring and Kujo leek</i> 一、本鮪づけ丼 上澄仕立 <i>Bluefin tuna marinated rice bowl with dashi soup</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 メロン さくらんぼ <i>Miyazaki mango, melon, and cherries</i>
甘味・お薄 Japanese confectionery with Matcha	水無月 <i>Minazuki (seasonal red bean jelly dessert) with Matcha thin tea</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.