

献立
Menu

前 菜 <i>Appetizer</i>	かぼす釜入り 北海蛸昆布メ 土佐酢ジュレ 梅肉 <i>Hokkaido octopus with kelp/ Tosa-style vinegar jelly/ Plum with Kabosu Citrus Bowl</i> 鰻押しすし 茗荷子甘酢漬 <i>Pressed eel sushi/ Myogo ginger pickled in sweet vinega</i> 絹かつぎ雲丹焼 兎型大根 <i>Steamed baby taro topped with grilled sea urchin/ Rabbit-shaped daikon radish</i> 巻海老芝煮 <i>simmered rolled prawn</i> 揚銀杏松葉さし <i>Deep-fried ginkgo nuts skewered with pine needles</i>
吸 物 <i>Soup</i>	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/ urtle-pattern shiitake mushroom</i> <i>Tsuruna greens/Subtle Touch of Grated Ginger</i>
造 里 <i>Sashimi</i>	戻り鰹 勘八 青利烏賊 <i>Seasonal bonito, Amberjack, 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>
焼 物 <i>Grilled Dish</i>	賀茂茄子 鮑グラタン <i>KAMO-eggplant, Abalone gratin style</i>
口直し <i>Kuchinaoshi</i>	梨のソルベ 胡椒塩 セルフィーユ <i>pear sorbet/ papper salt/ chervil</i>
進 物 <i>Susumemono</i>	ローストビーフ 加賀蓮根 ゴーヤれもん漬 フルーツとまと <i>Roast beef/Kaga lotus root/Lemon-marinated bitter lemon/Fruit tomato</i>
強 肴 <i>Entree</i>	鱧と松茸 しゃぶしゃぶ <i>Pike conger and matsutake mushroom shabu-shabu</i> 玉葱 壬生菜 酢立 割りポンズ <i>onion/ mibu green/ sudachi citrus/ Ponzu sauce</i>
御 飯 <i>Rice</i>	雑炊 玉子 三つ葉 <i>Rice porridge (beaten egg and wild chervil)</i>
添え物 <i>Pickles</i>	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 <i>Dessert</i>	あんみつ (寒天 白玉 大納言あずき ゴールドキウイ シャインマスカット ラズベリー ブルーベリー 白みつ ミント) <i>Anmitsu Dessert(agar jelly/ shirotama jelly/ sweet red bean/ gold kiwi/ shine Muscat Grapes/ Raspberries/ 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