

献立
Menu

箸付 Starter	かます しゅん菊 大黒しめじ イクラ卸し掛け <i>Barracuda, Chrysanthemum Greens, DShimeji Mushrooms, Grated Daikon and Ikura</i>
前菜 Appetizer	秋鯖松前小袖すし 酢取り茗荷子 <i>Matsumae-Style Sushi of Autumn Mackerel, with Vinegared Myoga Ginger</i> 鱈アーモンド揚げ 石川小芋塩蒸し <i>Almond-Fried Whiting, Salt-Steamed Ishikawa Baby Taro</i> 丸十蜜煮 新銀杏松葉さし <i>Honey-Glazed Sweet Potato, Fresh Ginkgo Nuts on a Pine Needle Skewer</i>
吸物 Soup	菊花椀 <i>Chrysanthemum Soup</i> 真鯛一塩 銀杏葛流し 松茸 壬生菜 <i>Lightly Salted Sea Bream, Ginkgo Nut, Matsutake Mushroom & Mibuna Greens</i>
造里 Sashimi	戻り鰹焼き霜 本鮪 アラ <i>Seared Returning Bonito, Bluefin Tuna & Ara Fish</i> あしらい物一式 本山葵 生醤油 <i>Assorted garnishes, fresh wasabi, Soy sauce</i>
煮物 Simmered Dish	南瓜含ませ 茄子揚げ煮 もみじ麩 <i>Pumpkin, Deep-Fried and Simmered Eggplant, Maple-Shaped Wheat Gluten</i> 穴子軟らか煮 隠元豆 振り柚子 <i>Tender-Simmered Conger Eel, Green Beans, Yuzu Zest</i>
焼物 Grilled Dish	富士山サーモン漬け焼 <i>Marinated Grilled Mt. Fuji Salmon</i> れんこん阿茶羅漬け ビーツ衣揚げ <i>Achar-Style Pickled Lotus Root, Beetroot-Coated Fried Lotus Root</i>
口直し Palate Cleanser	大葉のソルベ <i>Japanese Perilla Sorbet</i>
強肴 Main Dish	飛騨牛肉もも肉ローストビーフ <i>Hida Beef Roasted Beef</i> ツルムラサキ とまと まいたけ ひだみそ <i>Malabar Spinach, Tomato, Maitake Mushroom, Hida Miso</i>
留椀 Soup	赤味噌仕立 (浅蛸 巻麩 三つ葉) <i>Red Miso Soup with Asari Clams, Rolled Wheat Gluten & Mitsuba</i>
食事 Rice Course	栗ごはん 黒胡椒 <i>Chestnut Rice with Black Pepper</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	白妙豆腐 メロン 柿 レモンゼリーかけ ミント <i>Shirotae Tofu, Melon & Persimmon with Lemon Jelly and 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