

献 立

Menu

箸 付
Starter
毛蟹塩むし しゅん菊 海ぶどう 土佐酢ジュレ ザクロ
Salt-Steamed Hairy Crab, Chrysanthemum Greens
Sea Grapes, Vinegar Jelly & Pomegranate

前 菜
Appetizer
秋鯖松前小袖すし 酢取り茗茄子
Matsumae-Style Sushi of Autumn Mackerel, Vinegared Myoga Ginger
鱧アーモンド揚げ 石川小芋塩蒸し
Almond-Fried Japanese Whiting, Salt-Steamed Ishikawa Baby Taro
丸十蜜煮 新銀杏松葉さし
Honey-Simmered Sweet Potato, Fresh Ginkgo Nuts on Pine Needle Skewers

造 里
Sashimi
アラ 本鮪 青利烏賊 縹鰯
Ara, Bluefin Tuna, Aoriika Squid & Striped Jack
あしらい物一式 本山葵 土佐醤油
Assorted garnishes, fresh wasabi, Tosa soy sauce

焼 物
Grilled Dish
鯖漬焼
Marinated Grilled Fish
れんこん阿茶羅漬け ビーツ衣揚
Achar-Style Pickled Lotus Root, Beetroot-Battered Lotus Root

口直し
Palate Cleanser
大葉のソルベ
Shiso Leaf Sorbet

名 物
Specialty
鶏の水たき (阿波地鶏 玉葱)
MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken & onion)
ポン酢 細葱 紅葉卸し 紅生姜
Ponzu sauce, green onion & grated daikon radish with chili pepper
pickled red ginger

食 事
Rice
水たきの雑炊 (玉子 三つ葉)
Rice porridge (beaten egg & wild chervil)

添え物
Pickles
三種盛り
Three assorted pickles

水菓子
Dessert
姫りんご ピオーネ キウイ レモンゼリー ミント
Crabapple, Pione Grapes, Kiwi, Lemon Jelly & Mint

甘 味
Dessert
薯蕷饅頭
Steamed yam bun

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