

献 立
Menu

箸 付 Starter	柿釜盛り <i>Persimmon Bowl</i> あぶり焼鯖酢メ あぶり 柿 かぶ しゅん菊 柿酢 ザクロ <i>Seared Vinegar-Cured Mackerel, Persimmon, Turnip, Chrysanthemum Greens</i> <i>Persimmon Vinegar & Pomegranate</i>
前菜 Appetizer	かます漬焼 <i>Marinated Grilled Japanese Barracuda</i> 鮑 雲丹合せ <i>Abalone Tossed with Sea Urchin</i> 巻海老五色あられ揚げ 石川小芋塩蒸し 丸十蜜煮 新銀杏松葉さし 稲穂 <i>Five-Color Arare-Crusted Tiger Prawn, Salt-Steamed Ishikawa Baby Taro</i> <i>Honey-Simmered Sweet Potato, Fresh Ginkgo Nuts on Pine Needle Skewers & Fried Rice Ears</i>
吸 物 Soup	清まし仕立 <i>Clear Soup</i> 毛蟹糲薯 紅葉麩 松茸 壬生菜 酢立 <i>Hairy Crab and Yam Dumpling, Maple-Shaped Wheat Gluten, and Sudachi citrus</i>
造 里 Sashimi	伊勢海老洗い 本鮪 アラ 鰹 青利鳥賊 <i>Ise Lobster Sashimi, Bluefin Tuna, Ara, Bonito & Aoriika Squid</i> 紅芯大根剣 焼長芋 大葉 花穂 水菜 黄身おろし 本山葵 土佐醤油 <i>Red Radish, Grilled Nagaimo, Shiso, Edible Flowers, Mizuna Greens,</i> <i>Egg Yolk Daikon, Fresh Wasabi, Tosa Soy Sauce</i>
名 物 Specialty	鶏水たき <i>MIZUTAKI chicken pot</i> 阿波地鶏 玉葱 <i>Awa-jidori chicken & onion</i>
酒 肴 Seasonal Delicacies	一、甘鯛松笠焼 レンコン阿茶羅漬け かぼす <i>Grilled Amadai with Crispy Scales, Achar-Style Pickled Lotus Root & Kabosu</i> 一、富士山サーモン 松茸 ビーツクリームチーズ小麦揚 雪塩 <i>Mt. Fuji Salmon, Matsutake Mushroom, Beet Cream Cheese in a Wheat Crust & Snow Salt</i>
口直し Kuchinaoshi	大葉のソルベ <i>Shiso Leaf Sorbet</i>
強 肴 Main Dish	黒毛和牛ひれ肉炭火烧 <i>Charcoal-Grilled Japanese Black Wagyu Tenderloin</i> かぶ とまと まいたけ 大根おろし <i>Turnip, Tomato, Maitake Mushroom & Grated Daikon</i> 本山葵 岩塩 醤油たれ <i>Fresh Wasabi, Rock Salt & Soy Sauce Tare</i>
食 事 Rice and Noodles	一、名物水たきの雑炊 玉子 三つ葉 ポンズ <i>Signature Mizutaki Chicken Rice Porridge, Egg, Mitsuba & Ponzu</i> 一、松茸ごはん <i>Matsutake Mushroom Rice</i> 一、まぐろたたき丼 大葉 刻み葱 煎りゴマ 本山葵 生醤油 <i>Tuna Tataki Rice Bowl, Shiso Leaf, Chopped Green Onion,</i> <i>Toasted Sesame, Fresh Wasabi & Nama Shoyu</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	姫りんご ビオーネ キウイ レモンゼリー ミント <i>Crabapple, Pione Grapes, Kiwi, Lemon Jelly & Mint</i>
甘 味 Japanese sweet	薯蕷饅頭 <i>Steamed yam bun</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