

献 立
Menu

箸 付 Starter	冬瓜色煮 生ハム マイクロスプラウト 花穂 茗荷子 <i>Simmered winter melon, prosciutto, micro sprouts, flowering chive buds, myoga</i>
前 菜 Appetizer	かます漬焼 <i>Grilled marinated Japanese barracuda</i> 鶏味噌松風焼 サーモン菊花手毬すし <i>Chicken with miso-yuzu glaze, salmon and chrysanthemum temari-style sushi</i> 栗旨煮 揚銀杏松葉さし <i>Sweet simmered chestnuts, deep-fried ginkgo nuts on a pine needle skewer</i>
造 里 Sashimi	鱧 平政 本鮪 <i>Conger eel, striped jack (himedai), bluefin tuna</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Assorted garnishes, fresh wasabi, Tosa soy sauce</i>
焼 物 Grilled Dish	マナガツオ塩酒粕焼き <i>Salt and sake lees-grilled butterfish</i> 新生姜米酢漬 万願寺焼き浸し <i>Vinegared young ginger, Simmered and marinated Manganji pepper</i>
しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU	近江牛しゃぶしゃぶ <i>Ohmi beef SHABU-SHABU</i>
食 事 Noodles	きしめん 胡椒 <i>Flat wheat noodles & pepper</i>
添え物 Pickled vegetable	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	白妙豆腐 メロン ラズベリー <i>Shiratae tofu with melon and raspberry</i> 白ワインゼリーかけ ミント <i>White wine jelly, 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