

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

*Simmered winter melon, prosciutto, micro sprouts, flowering chive buds, myoga*

前 菜

*Appetizer*

かます漬焼

*Grilled marinated Japanese barracuda*

鶏味噌松風焼 サーモン菊花手毬すし

*Chicken with miso-yuzu glaze, salmon and chrysanthemum temari-style sushi*

栗旨煮 揚銀杏松葉さし

*Sweet simmered chestnuts, deep-fried ginkgo nuts on a pine needle skewer*

造 里

*Sashimi*

鱧 平政 本鮪

*Conger eel , striped jack (himedai), bluefin tuna*

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*

マナカツオ塩酒粕焼き

*Salt and sake lees-grilled butterfish*

新生姜米酢漬 万願寺焼き浸し

*Vinegared young ginger, Simmered and marinated Manganji pepper*

すきやき

*SUKIYAKI*

近江牛すきやき

*Ohmi beef SUKIYAKI*

御 飯

*Rice*

白ごはん

*Rice*

留 椀

*Soup*

赤味噌仕立

*Red miso soup*

添え物

*Pickled vegetable*

三種盛り

*Three assorted pickles*

水菓子

*Dessert*

白妙豆腐 メロン ラズベリー

*Shiratae tofu with melon and raspberry*

白ワインゼリーかけ ミント

*White wine jelly, mint*

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*