

献 立

Menu

箸 付 <i>Starter</i>	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 <i>Appetizer</i>	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>
吸 物 <i>Soup</i>	合わせ仕立 <i>Clear soup</i> 丸豆腐 松茸 兎型大根 おくら 酢立 <i>Tofu, matsutake mushroom, rabbit-shaped daikon radish, okra, sudachi citrus</i>
造 里 <i>Sashimi</i>	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>
煮 物 <i>Simmered Dish</i>	するめいか 新じゃがいも 加賀蓮根旨煮 <i>Squid, new potato, and Kaga lotus root simmered in savory broth</i> 香味葱 隠元豆 <i>Aromatic scallions, string beans</i>
焼 物 <i>Grilled Dish</i>	マナカツオ塩酒粕焼き <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>
口直し <i>Palate Cleanser</i>	大葉のシャーベット <i>Shiso sorbet</i>
強 肴 <i>Main Dish</i>	賀茂茄子釜飛驒牛内もも肉ローストビーフ <i>Kamo eggplant vessel roasted Hida beef inside round</i> ズッキーニ ビーツ ひだ味噌 <i>Zucchini, beets, Hida miso</i>
留 椀 <i>Soup</i>	赤味噌仕立 (巻麴 飛驒なめこ 三つ葉) <i>Red miso soup (wheat gluten, Hida nameko mushroom, mitsuba)</i>
食 事 <i>Rice Course</i>	富士山サーモンづけ丼 イクラ醤油づけ 入り胡麻 刻み大葉 <i>Mount Fuji-style salmon rice bowl, soy-marinated salmon roe</i> Sesame seeds, shredded shiso
添え物 <i>Pickles</i>	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 <i>Dessert</i>	白妙豆腐 メロン ラズベリー 白ワインゼリーかけ ミント <i>Shiratae tofu with melon and raspberr ,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