

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

鰯漬焼

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

造り

Sashimi

鰻 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

口直し

Palate Cleanser

大葉のシャーベット

Shiso sorbet

強肴

Main Dish

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 Course

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

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