

献立

Menu

箸付
Starter

翡翠茄子 生ハム マイクロスプラウト 花穂 茗荷子
Jade-green eggplant, 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

造り
Sashimi

本鮪 縹鰯 真鮪 鰻
Bluefin tuna, striped jack, flathead, conger eel
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

甘鯛一千し酒焼
Sake-grilled dried tilefish
万願寺焼き浸し 糸かつお
Simmered and marinated Manganji pepper, shaved bonito flakes

しゃぶしゃぶ
SHABU-SHABU

松阪牛しゃぶしゃぶ
Matsusaka beef SHABU-SHABU

食事
Noodles

きしめん 胡椒
Flat wheat noodles & pepper

添え物
Pickles

三種盛り
Three assorted pickles

水菓子
Dessert

梨 シャインマスカット ゴールドキウイ
Pear, Shine Muscat grapes, gold kiwi

甘味
Dessert

薯蕷饅頭
Steamed yam bun

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