

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*

すきやき

*SUKIYAKI*

松阪牛すきやき

*Matsusaka beef SUKIYAKI*

御飯

*Rice*

白ごはん

*Rice*

留碗

*Soup*

赤味噌仕立

*Red miso soup*

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*