

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 <i>Jade-green eggplant, prosciutto, micro sprouts, flowering chive buds, myoga</i>
前菜 Appetizer	鰯漬焼 <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>
造里 Sashimi	本鮪 縞鰯 真鮪 鰹 <i>Bluefin tuna, striped jack, flathead, conger eel</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Assorted garnishes, fresh wasabi, Tosa soy sauce</i>
焼物 Grilled dish	甘鯛一千し酒焼 <i>Sake-grilled dried tilefish</i> 万願寺焼き浸し 糸かつお <i>Simmered and marinated Manganji pepper, shaved bonito flakes</i>
口直し Palate Cleanser	大葉のシャーベット <i>Shiso sorbet</i>
名物 Specialty	鶏の水たき (阿波地鶏 玉葱) <i>MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken & onion)</i> ポン酢 細葱 紅葉卸し 紅生姜 <i>Ponzu sauce, green onion & grated daikon radish with chili pepper pickled red ginger</i>
食事 Rice	水たきの雑炊 (玉子 三つ葉) <i>Rice porridge (beaten egg & wild chervil)</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	梨 シャインマスカット ゴールドキウイ 白ワインゼリー <i>Pear, Shine Muscat grapes, gold kiwi, White wine jelly</i>
甘味 Dessert	薯蕷饅頭 <i>Steamed yam bun</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