

献立
Menu

箸付 Starter	蒸し鮑 銀杏おこわ 本山葵 <i>Steamed abalone, ginkgo rice (okowa), fresh wasabi</i> 銀あん つるむらさきの芽 <i>Clear starchy sauce, Malabar spinach sprouts</i>
前菜 Appetizer	かます漬焼 鶏味噌松風焼 <i>Grilled marinated barracuda, chicken with miso-yuzu glaze</i> 栗の葉 栗旨煮 <i>Chestnut leaf, sweet simmered chestnuts</i> 舞茸衣揚 柿玉子 巻海老芝煮 <i>Deep-fried maitake mushroom, persimmon and egg</i> <i>Simmered rolled shrimp with dashi-broth greens</i>
吸物 Soup	土瓶蒸し <i>Teapot-steamed soup</i> 牡丹鱧 松茸 三つ葉 酢立 <i>Peony-cut conger eel, matsutake mushroom, mitsuba, sudachi citrus</i>
造り Sashimi	本鮪 鰯 白鳥賊 真鯛 <i>Bluefin tuna, striped jack, white squid, flathead (mategoto)</i> あしらい物一式 塩二郎の塩 本山葵 土佐醤油 <i>Assorted garnishes, Shioujiro salt, fresh wasabi, Tosa soy sauce</i>
名物 Specialty	鶏水たき <i>Chicken Mizutaki Hot Pot</i> 阿波地鶏 玉葱 細葱 紅葉卸し 柚子胡椒 ポンズ <i>Awa Jidori Chicken, Onion, Fine Green Onion & Grated Radish</i> <i>Chili Pepper, Yuzu Pepper & Ponzu Sauce</i>
酒肴 Seasonal Delicacies	一、落ち鮎笹葉包みやき <i>Grilled ayu sweetfish wrapped in bamboo leaf</i> 一、甘鯛一千し酒焼 万願寺焼き浸し 糸かつお <i>Sake-grilled dried tilefish, Simmered and marinated Manganji pepper, shaved bonito flakes</i>
中皿 Simmered Dish	加賀茄子釜 <i>Kaga eggplant vessel</i> 豆乳グラタン焼き 雲丹 玉葱 ブラウンマッシュルーム 香味葱 <i>Soy milk gratin with sea urchin, onion, brown mushroom, Aromatic scallions</i>
口直し Kuchinaoshi	大葉のシャーベット <i>Shiso sorbet</i>
強肴 Main Dish	特撰黒毛和牛ひれ肉炭火焼 <i>Specially selected charcoal-grilled Japanese black beef tenderloin</i> つるむらさき 蓮根 トマト <i>Malabar spinach, lotus root, tomato</i> 山葵 岩塩 醤油たれ <i>Wasabi, rock salt, soy-based sauce</i>
食事 Rice and Noodles	一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Chicken Hot Pot Rice Porridge with Egg & Mitsuba</i> 一、スッポン雑炊 玉子 焼餅 三つ葉 <i>Soft-shell Turtle Rice Porridge with Egg, Grilled Rice Cake & Mitsuba</i> 一、富士山サーモンづけ丼 イクラ醬づけ 入り胡麻 刻み大葉 <i>Mount Fuji-style salmon rice bowl, soy-marinated salmon roe</i> <i>Sesame seeds, shredded shiso</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five 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 Japanese sweet	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