

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 縞鰯 真鮪 鰐
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

お座敷天麩羅
Tempura

季節の天ぷら
Seasonal Tempura
卸し大根 生姜 雪塩 れもん 天つゆ
Grated daikon radish, grated ginger, snow salt, lemon & dipping sauce

食事
Noodles or Rice

天麩羅蕎麦 または 天麩羅茶漬
Buckwheat noodles with tempura or Rice with tempura

添え物
Pickles

五種盛り
Five 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

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます。
The menu may change depending on the ingredients on the day