献　立
Menu

箸　付 ***Starter***	柿　ほうれん草白和え　松の実 ***Persimmon and spinach with tofu dressing, pine nuts***
前　菜 ***Appetizer***	サーモン押しすし　菊花　レモン ***Pressed salmon sushi, chrysanthemum petals, lemon*** 真蛸軟らか煮　木の芽 ***Tender-braised octopus, japanese pepper leaf*** 新丸十蜜煮　松笠銀杏　蓮根素揚げ ***Candied sweet potato, pinecone-cut ginkgo nuts, crispy lotus root***
造　里 ***Sashimi***	鰤　本鮪　青利烏賊 ***Yellowtail, bluefin tuna, aori squid*** あしらい一式　本山葵　土佐醤油 ***Assorted garnishes, fresh wasabi, tosa soy sauce***
揚　物 ***Fried Dish***	鰆香草パン粉揚　イタリアンパセリ　ディル　粉チーズ ***Herb-crusted fried spanish mackerel, italian parsley, dill, parmesan cheese*** 松茸　小玉葱　千両茄子　酢立　バルサミコソース ***Matsutake mushroom, pearl onion, senryo eggplant, sudachi lime, balsamic sauce***
名　物 ***Specialty***	鶏の水たき（阿波地鶏　玉葱） ***MIZUTAKI chicken pot (Awa-jidori chicken & onion)*** ポン酢　細葱　紅葉卸し　紅生姜 ***Ponzu sauce, green onion & grated daikon radish with chili pepper pickled red ginger***
食　事 ***Rice Course***	水たきの雑炊（玉子　三つ葉） ***Rice porridge (beaten egg & wild chervil）***
添え物 ***Pickles***	三種盛り ***Three assorted pickles***
水菓子 ***Dessert***	白妙豆腐 ***Shirotae-tofu*** ラ・フランス赤ワイン煮　メロン　ミント　レモンゼリーかけ ***Red wine-poached la france pear, melon, mint, lemon jelly***

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