献　立
Menu

箸　付 ***Starter***	かます酢〆ほうれん草　土佐酢ジュレ　防風 ***Spinach Marinated in Mackerel Vinegar, Tosa Vinegar Jelly, Japanese Angelica***
前　菜 ***Appetizer***	サーモン押しすし　菊花　レモン ***Salmon Pressed Sushi, Chrysanthemum, Lemon*** 真蛸軟らか煮　木の芽 ***Simmered Octopus with Japanese Pepper Leaves*** 鮑酒蒸し　肝ソース　松笠銀杏　蓮根素揚 ***Sake-Steamed Abalone with Liver Sauce, Pinecone-Cut Ginkgo Nuts and Crispy Lotus Root***
造　里 ***Sashimi***	鰤　本鮪　甘えび　金目鯛焼霜 ***Yellowtail, Bluefin Tuna, Sweet Shrimp, Seared Golden Eye Snapper*** あしらい一式　本山葵　塩次郎の塩　土佐醤油 ***Assorted garnishes, Genuine Wasabi, Shiojiro Salt, Tosa Soy Sauce***
焼　物 ***Grilled Dish***	甘鯛若狭焼 ***Wakasa-style Baked Red Seabream*** 菊花蕪　杏しそ煮 ***Chrysanthemum-Shaped turnip: Simmered Apricots and Perilla***
すきやき ***SUKIYAKI***	松阪牛すきやき ***Matsuzaka beef SUKIYAKI***
御　飯 ***Rice***	白ごはん ***Rice***
留　椀 ***Soup***	赤味噌仕立 ***Red miso soup***
添え物 ***Pickles***	五種盛り ***Five assorted pickles***
水菓子 ***Dessert***	ラ・フランス　柿　キウイ　セルフィーユ ***La France Pears, Persimmons, Kiwis, Chervil***
甘　味 ***Dessert***	栗ぜんざい ***Chestnut Zenzai***

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