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 ***Tender-Cooked Octopus with Kinome*** 鮑酒蒸し　肝ソース　松笠銀杏　蓮根素揚 ***Steamed Abalone with Sake, Liver Sauce,*** ***Pinecone-shaped ginkgo nuts, and Deep-Fried Lotus Root***
造　里 ***Sashimi***	鰤　本鮪　甘えび　金目鯛焼霜 ***Yellowtail, Bluefin Tuna, Sweet Shrimp, Grilled Kinmedai with a Light Sear*** あしらい一式　本山葵　塩二郎の塩　土佐醤油 ***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***
口直し ***Palate Cleanser***	茶碗蒸し　鱈場蟹　壬生菜　白木くらげ　生姜あん ***Chawanmushi, Snow Crab, Mibuna, White Wood Ear Mushrooms, Ginger 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***	水たきの雑炊（玉子　三つ葉） ***Rice porridge (beaten egg & wild chervil）***
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 (Sweet red beans soup)***

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