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***
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***
箸休め ***Palette cleaner***	玉地むし ***Steamed egg custard***
食　事 ***Noodles or Rice*** ***※Please select your choice***	茶蕎麦　そば出汁　生七味 ***Green Tea Soba Noodles, Soba Dipping Broth, Fresh Shichimi Chili*** 茶漬　山葵　三つ葉　もみのり　茶漬け出汁 ***Ochazuke, Wasabi, Mitsuba, Shredded Nori, Ochazuke Broth***
添え物 ***Pickles***	五種盛り ***Five assorted pickles***
水菓子 ***Dessert***	白妙豆腐　白ワインゼリー ***Shiratae tofu with white wine jelly*** 梨の砂糖煮　マスカット ***Sugar-Poached Pears, muscat***

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