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***
吸　物 ***Soup***	清まし仕立て ***Clear Soup*** 蔵王竹炭水鴨葛打ち　焼九条葱　ミニ椎茸　紅葉麩　柚子 ***Duck breast in kudzu broth with zao bamboo charcoal, grilled kujo leek,*** ***mini shiitake mushroom, maple leaf wheat gluten cake, yuzu***
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***
煮　物 ***Simmered Dish***	銀杏がんも含め　甚五右衛門芋白煮 ***Ginkgo tofu fritter, jingoemon potato simmered in light broth*** 鰊旨煮　隠元豆　万願寺　共あん　からし ***Simmered herring, green beans, manganji pepper, savory sauce, japanese mustard***
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***
強　肴 ***Main Dish***	飛騨牛内もも肉ローストビーフ ***Roast beef of hida beef topside*** マイクロリーフ　アイスレタス　ペティとまと　ビーツ ***Microgreens, ice lettuce, petite tomato, beetroot*** 柚子こしょう　豆乳ドレッシング　醤油たれ ***Yuzu pepper, soy milk dressing, soy sauce***
留　椀 ***Soup***	赤味噌仕立 ***Red miso soup*** 滑子　巻麩　三つ葉 ***Nameko mushrooms, wheat gluten cake, mitsuba parsley***
食　事 ***Rice Course***	真鯛　しめじ　花びら茸　炊き込みご飯 ***Seasoned rice with sea bream, shimeji mushrooms, and hanabiratake mushrooms*** いくら　刻み大葉 ***Salmon roe, chopped shiso leaves***
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