

DINNER

前八寸	フォアグラ豆乳蒸し 梅美味出汁あん 純白胡麻豆腐 松の実 酢味噌 唐墨素麺 金時草浸し サーモン ほおずきに鱧落し	APPETIZER	Boiled Foie Gras with Soy Milk Sesame Tofu with Vinegared Miso, Pine Nuts Fish Roe Noodle Boiled Spinach, Salmon Sea Eel
椀盛	すっぽん白玉 九条葱 花穂 露生姜	SOUP	Soft Shelled Turtle Mochi Cake Leek Japanese Ginger
造り	氷 旬魚彩いろ 芽物山葵	SASHIMI	Seasonal Sashimi Soy Sauce and Wasabi, Plum Sauce
焜炉		GRILLED DISH	Abalone Japanese Chili Pepper
焼肴	鮑 館焼 甘長唐辛子	SIMMERED DISH	Taro Potato Shrimp Snap Pea Yuzu Citrus
煮物	石川芋ころ煮 車海老芝煮 スナップエンドウ 振り柚	FRIED DISH	Japanese Beef and Corn Crab and Avocado
油物	寄せ揚 和牛ともろこし 蟹とアボカド	RICE SET	Seasoned Rice with Sweetfish Japanese Pickles Miso Soup
釜炊き		FRUIT	Seasonal Fruits
食事	鮎御飯		
止椀	赤出汁		
香の物			
水菓子	季節の果実		

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。 *Please notify an attendant if you have any food allergies.
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。 *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.