

弥生 御献立

March Set Course

前 菜
Appetizer

春菜和え
アワビ 菜の花 筍 わらび
タラの芽

Simmered Spring Vegetable salad
Abalone canola flower bracken baby bamboo
Aralia Sprout

拌春菜
鲍鱼 花菜 笋
蕨菜 山菜嫩芽

八寸
Assorted
dish

飯蛸旨煮 わらびイカ
橘玉子 一寸豆 桜麩

Simmered tender octopus squid and bracken
Egg yolk, fava beans, Sakura Shaped wheat
Gluten

甜煮小章鱼 蕨菜鱿鱼
橘玉子 蚕豆 樱花生麸

煮物椀
Stews

清汁仕立
若布真蒸 蛤蜊叩き 百合根
ほうれん草 木の芽

fish minced and steamed with seaweed
Lily bulb Shellfish soup spinach

清汤
署泥海藻 蛤蜊葛粉
百合根 菠菜 山椒嫩芽

お造り
Fish plate

本日のお造り あしらい色々

Today's fresh fish

当日拼盘 各式招待料理

焼 肴
Grilled Plate

桜ます木の芽焼き
ふきの唐田楽 長芋酢取り

Grilled food with young Sansho leaves
miso flavored mountain veggies, potato marinated

烤山椒樱花鳕鱼
蜂斗菜味噌烧 甜醋山药

炊 合
deep fried food

飛竜頭 筍 絹さや 針柚子

deep fried tofu and beans ball, baby bamboo,
yuzu zest

炸物 笋 紫花豌豆 柚子丝

油 物
deep-fries

うすい豆腐香煎揚げ 生雲丹
針のり 紅葉おろし 煎り出汁

Deep fried tofu with fresh sea urchin
Needle seaweed, grated japanese raddish, soup

香煎豆腐 生海胆
针叶海苔 红叶萝卜泥 清汤

酢の物
Rice

ホタルイカ 胡瓜 針独活
紅立 酢味噌掛け

Squid Cucumber Needle Solitaire
benitade (Water pepper) vinegar miso sauce

海兔 黄瓜 当归丝
紅蓼 醋味増澆汁

御 飯
Soups

季節の御飯
赤出汁
生湯葉 三つ葉 粉山椒
香の物

seasonal rice
Red-miso soup
Soy milk Skin, Mitsuba,
Powdered Japanese Pepper

当季饭点
红汤
生豆皮 三叶芹 山椒粉
腌菜