

花籠御膳

Hanakago Gozen

●花籠

小鉢2種	菊花浸し 小松菜 えのき とんぶり 胡麻豆腐 オクラ利休和え クコの実 山葵 旨出汁ジュレ
煮物	和牛ロースと根菜の煮物
酢肴	もずく酢 落とし芋 梅肉
中猪口	本日の鮮魚
油物	熟成芋と海老の天麩羅 レモン 藻塩

●外付

蒸物	小茶碗蒸し
食事	白米(おすすめ銘柄米) 香の物
留碗	赤出汁
甘味	本日のおすすめ

Small Dishes	Blanched Chrysanthemum, Komatsuna, Enoki Mushrooms and Tonburi Seasoned with Dashi Sesame Tofu, Sesame-Dressed Okra, Goji Berries, Savory Dashi Gelee
Simmered Dish	Simmered Wagyu Loin with Root Vegetables
Vinegared Dish	Vinegared Mozuku with Poached Grated Yam and Pickled Plum Paste
Small Bowl	Today's Fresh Fish
Fried Dish	Aged Sweet Potato and Shrimp Tempura with Lemon and Seaweed Salt
Steamed Dish	Mini Chawanmushi (Savory Steamed Egg Custard)
Rice	White Rice (Recommended Brand Rice) with Pickles
Soup	Red Miso Soup
Dessert	Dessert of the Day