花籠御膳
Hanakago Gozen

●花籠

小鉢2種	菊花かぶらレモンマリネ　燻製鮭 胡桃葛豆富　叩き胡桃　クコの実　山葵　旨出汁ジュレ
煮物	和牛ロースと大根の煮物　柚子味噌掛け
酢肴	海月胡麻酢和え　スプラウト
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
留椀	赤出汁
甘味	本日のおすすめ

Small Dishes	Lemon-Marinated Turnip with Smoked Salmon Walnut Kudzu Tofu with Crushed Walnuts, Goji Berries, Wasabi and Savory Dashi Gelee
Simmered Dish	Simmered Wagyu Beef Loin and Daikon Radish with Yuzu Miso
Vinegared Dish	Jellyfish with Sesame Vinegar Dressing and Sprouts
Small Bowl	Fresh Fish of the Day
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 Rice Brand) with Pickles
Soup	Red Miso Soup
Dessert	Dessert of the Day

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
※All menu items are subject to change according to purchase availability.