

Japanese Cuisine Course Menu

Plan A

子持ち昆布 小鯛笹漬け 土佐酢
Kelp with herring roe / Vinegared sea bream

胡麻豆腐 子持ち鮎甘露煮 海老東寺揚げ
Sesame tofu / Sweetened boiled sweetfish / Fried shrimp wrapped in yuba

蟹柚子真薯
Crab and yuzu fish ball

本鮪平造り 炙り烏賊
Bluefin tuna sashimi / Seared cuttlefish

鱸西京焼き
Grilled Spanish mackerel in Kyoto-style

海老芋含め煮 尼鯛
Simmered Japanese taro / Tilefish

季節の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
Seasonal mixed rice / Miso soup / Pickles

本日のプリン
Today's pudding

Plan B

子持ち昆布 小鯛笹漬け 土佐酢
Kelp with herring roe / Vinegared sea bream

胡麻豆腐 子持ち鮎甘露煮 海老東寺揚げ
Sesame tofu / Sweetened boiled sweetfish / Fried shrimp wrapped in yuba

ふぐ南蛮漬け 京麩味噌鑄込み
Vinegared deep-fried blowfish / Stuffed wheat gluten bread with miso

蟹柚子真薯
Crab and yuzu fish ball

本鮪平造り、炙り烏賊
Bluefin tuna sashimi / Seared cuttlefish

鱸西京焼き
Grilled Spanish mackerel in Kyoto-style

海老芋含め煮 尼鯛
Simmered Japanese taro / Tilefish

季節の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
Seasonal mixed rice / Miso soup / Pickles

本日のプリンと甘味
Today's pudding and sweets

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます / Menu may change without notice due to circumstances.

お米は国産米を使用しています / We use only domestically produced rice.