



先附	小松菜お浸し 浅利 糸花 あん肝豆腐 生七味 美だし	Appetizers Japanese mustard spinach with soy sauce. Clam. Dried bonito shavings. Monkfish liver tofu. Fresh seven-spice blend. Savory broth.	
吸物	きのこ真丈 小蕪 莢隠元 一文字人参 へぎ柚子	Clear soup Mushroom quenelle. Small turnip. String beans. Carrot. Yuzu.	
向附	鯛 鮪 針烏賊 あしらい一式	Sashimi Sea bream. Tuna. Cuttlefish. Assorted garnishes.	
焚合	鰯と大根 水菜 針柚子	Simmered dish Yellowtail and white radish. Mizuna greens. Yuzu.	
焼物	サーモン味噌幽庵焼 公孫樹大根 キャラ煮 胡桃柚子寄せ	Grilled dish Salmon, grilled and marinated Yuan style with miso. White radish. Stalks of butterbur boiled in soy sauce. Walnut and yuzu citrus.	

酢の物	水蛸湯洗い 阿茶羅大根 彩り野菜 白木耳 土佐酢 辛子酢味噌	Vinegared dish Parboiled giant octopus. White radish. Vegetables. White tree ear. Tosazu vinegar (bonito stock). Mustard vinegared miso dressing.	
留物	豆乳蒸し 小柱 焼目粟麩 銀杏 三ツ葉 銀餡 降り柚子	Final dish Steamed soy milk. Small scallops. Grilled millet gluten cake. Ginkgo nut. Honewort. Starchy sauce. Yuzu citrus.	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 白菜浅漬 刻み高菜漬	Rice dish “Koshihikari” premium rice. Pickles: White radish pickled in beer. Lightly pickled Chinese cabbage. Takana pickles.	
留椀	赤だし 豆腐 若布 庄内麩 刻み三ツ葉 粉山椒	Soup Red miso soup. Tofu. Wakame seaweed. Gluten. Honewort. Sansho pepper.	
水物	和紅茶プリン林檎ジュレ 掛け	Dessert Japanese black tea pudding with apple jelly.	