

1月12日～●8000会席

先附	貝柱昆布〆白子掛け 水前寺海苔 いくら 長芋 水菜	Appetizers Kelp-cured scallops with milt of cod. Suizenji nori (seaweed). Salmon roe. Yam. Mizuna greens.	
吸物	蛤真丈掬い取り 白木耳 椎茸 壬生菜 一文字人参 柚子	Clear soup Clam and fish paste dumpling. White tree ear. Shiitake mushroom. Mibuna green, carrot, Yuzu citrus.	
向附	鯛松皮造り 本鮪剣先烏賊重ね 釧蝦 あしらい一式	Sashimi Sea bream sashimi. Bluefin tuna and sword tip squid. Spot prawn. Assorted garnishes.	
焚合	海老芋昆布巻 蕪含め煮 甘鯛黄金揚げ煮 牛蒡旨煮 梅花人参 菠薐草 銀餡 針柚子	Simmered dish Ebiimo taro kelp roll. Simmered turnip Simmered deep-fried tilefish coated with egg yolk. Simmered burdock root. Carrot. Spinach. Starchy sauce. Yuzu citrus.	
焼物	銀鮭味噌漬翁焼 梅花熨斗梅酒粕 紅芋金団寄せ 金時人参甘酢漬	Grilled dish Miso-marinated coho salmon (topped with oboro kelp) Plum pulp and plum sake lees. Sweet potato paste. Carrot pickles.	
強肴	蟹爪のあられ揚げ 百合根万寿 松の実 とき辛子 銀庵	Special dish Deep-fried crab claw with rice crackers. Lily bulb dumpling. Pine nuts, mustard. A starchy sauce.	

酢の物	河豚霜降り 彩り野菜（大根 パプリカ赤・黄 椎茸） 蛇腹胡瓜 浅月 生七味 割ポンジュレ	Vinegared dish Fugu (blowfish), blanched style. Vegetables (white radish, paprika, shiitake mushroom.). Cucumber, chives. Fresh seven-flavor chili pepper. Ponzu vinegar jelly.	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 安芸柴漬 刻み高菜	Rice dish “Koshihikari” premium rice. Pickles. White radish pickled in beer. Pickles with red perilla leaves. Chopped takana pickles.	
留碗	赤だし 豆腐 榎茸 庄内麩 刻み三ツ葉 粉山椒	Soup Red miso soup. Tofu. Enokidake mushrooms. Wheat gluten cake. Honewort, sansho pepper powder.	
水物	梅ゼリー 花餅紅梅	Dessert Plum jelly. Hanamochi (sweet rice cake).	