

## 葵会席 Aoi

### 祝い肴 〈Appetizers〉

たらこ月冠 黄味酢 竹千社唐 数の子味噌漬  
Rolled Cod Roe, Vinegar with Egg Yolk, Stalk of Lettuce, Herring Roe with Miso Paste  
穴子昆布巻 金箔 のし梅酒粕揚げ  
Conger Eel Wrapped in Kelp, Gold Leaf, Fried Plum Jelly with Sake Lees  
白魚菜の花辛し和へ 糸雲丹 黒豆鈴小鉢  
White Fish and Canola Flower Marinated with Mustard, Sea Urchin and Sweet Black Beans

### 御椀盛り 〈Soup〉

花びら餅見立て 海老真丈 甘鯛 天蕪 牛蒡 玉味噌  
あられ大徳寺納豆 柚子 鈴菜 人参  
Clear Soup with Steamed Minced Shrimp Ball, Tilefish  
Turnip, Burdock, Miso Paste with , Natto, Yuzu Citrus, Turnip and Carrot

### 御造里 〈Sashimi〉

本鮪とろ くえ すみいか  
Tuna, Grouper and Cuttlefish Served with Soy Sauce  
矢柄昆布押しからすみ和へ  
Kombu-cured Cornetfish with Bottarga Sauce  
寄せ菊花 季節の芽物 山葵 塩  
Chrysanthemum Jelly, Wasabi and Salt

### 家喜物 〈Grilled Fish〉

ぶり柚香焼 はじかみ生姜  
Grilled Yellowtail  
ふぐ白子蒸し 白菜 梅パプリカ  
Simmered Pufferfish Milt, Chinese Cabbage and Paprika

### 多喜合 〈Simmered Dish〉

揚げ海老芋 たらば蟹あられ揚げ 新筍 若布あん 梅人参  
Deep-fried Taro, Crab, Bamboo Shoots and Carrot with Starchy Seaweed Sauce

### 留香 〈Beef Dish〉

和牛ひれロースト照焼そーす 温野菜 粒辛子  
Roast Wagyu Fillet Steak with Teriyaki Sauce, Steamed Vegetables and Grained Mustard

### 御食事 〈Soup〉

鴨雑煮 大根 人参 椎茸 小芋 焼餅 絹さや 柚子  
Soup with Rice Cake, Duck, Japanese Radish, Carrot, Shiitake Mushrooms and Taro

### 御食後 〈Dessert〉

メロン  
Melon