

萩 HAGI

〈塗板にて On a plate〉

祝い肴 Appetizers

春子鯛 五色なます いくら 梅水前寺海苔

Young Sea Bream, Vinegared Vegetables, Salmon Roe and Seaweed

数の子亀甲漬 黒豆金箔紅白くし

Salted Herring Roe, Sweet Black Beans

のし梅酒粕上げ 菜の花辛子浸し 糸雲丹

Fried Plum Jelly with Sake Lees, Canola Flower Marinated with Mustard and Sea Urchin

本鮪 鯛 勘八 すみいか 季節の芽物 山葵 塩

Tuna, Sea Bream, Amberjack and Cuttlefish Served with Soy Sauce, Wasabi and Salt

〈御椀盛り Soup〉

本日のお吸物

Today's Soup

〈家喜物 Grilled Fish〉

鱈味噌柚香焼 はじかみ生姜

Grilled Spanish Mackerel with Miso and Yuzu Paste

新筍土佐煮 南瓜絵馬真丈

Simmered Bamboo Shoot with Bonito Flakes and Soy Sauce, Steamed Minced Fish and Pumpkin Ball

練甘露煮 多幸 神馬草 寿味噌

Simmered Herring with Sweet Soy Sauce, Octopus, Seaweed and Miso

〈煮物 Simmered Dish〉

堀川牛蒡 寄せ鴨 小芋 梅人参 絹さや

Simmered Burdock, Duck, Taro, Carrot and Snow Peas

〈留肴 Hot Dish〉

ひげ鱈蓮蒸し 海老百合根 姫慈姑 れん草 醤油あん 山葵

Steamed Codfish with Grated Lotus Root, Shrimp,

Lily Bulb, Arrowhead and Spinach with Starchy Soy Sauce and Wasabi

〈お食事 Rice〉

ご飯 香の物 留椀

Rice, Pickles and Miso Soup

〈お食後 Dessert〉

メロン

Melon