

近江牛と鱧会席 11,000 円

OMI BEEF AND PIKE CONGER COURSE

先付 Appetizer	焼茄子鱧の子辛子ゼリー寄せ 千枚鱧 生雲丹 花穂紫蘇 芽葱 Grilled Eggplant, Pike Conger and its Roe in Jelly, Sea Urchin
吸物 Simmered Dish	近江牛ほほ肉和風ポトフ仕立て 小玉葱 ブロッコリー 人参 クレソン 黒胡椒 Japanese Style Pot-au-feu of Omi Beef Cheek, Onion, Broccoli, Carrot
造り Sashimi	鱧炙り 季節の造り Broiled Pike Conger, Seasonal Sashimi
凌ぎ Sushi	鱧照焼叩き押し寿司 錦糸玉子 椎茸 干瓢 でんぶ 木の芽 Oshi-zushi of Grilled Pike Conger, Egg, Shiitake Mushroom, Kanpyo
焼物 Grilled Dish	近江牛焼しゃぶ 冬瓜スープ煮 大和芋 共地餡 針葱 京水菜 プチアマランサス Grilled Omi Beef, Simmered Winter Melon, Japanese Yam, Thick Dashi Sauce
揚物 Fried Dish	鱧紅梅揚げ 青アスパラ巻揚げ 鱧煎餅 ゴーヤ 茗荷 レモン 煎り米塩 おろし天出汁 Assorted Tempura; Pike Conger and Japanese Plum, Pike Conger and Asparagus, Bitter Melon, Myoga
御飯 Rice	近江牛時雨煮釜飯 枝豆 玉蜀黍 新牛蒡 新生姜 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Simmered Omi Beef, Edamame, Corn and Burdock, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	黒豆パンナコッタ 琥珀ジュレ掛け ミント 又は 季節のフルーツ Black Bean Pannacotta and Jelly or Seasonal Fruits

上記おしながきでは富山県産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.