

WA COURSE

2019.8.10-8.17

10,500

- 前 八 寸 海老琥珀寄せ 五色くらげ和え
小鮎甘露 山桃蜜煮 枝豆 生ハムメロン
鴨燻製 バイ貝旨煮 もろこしカステラ 小袖寿司
- 椀 物 滋賀県産大鱒酒蒸しトマト仕立て 冬瓜 焼葱 ぶちとまと
翁昆布 木の芽
- 向 付 け 炙り鰹ルビー博多 まぐろ すずき 紋甲烏賊
- 冷 中 鉢 杉谷茄子オランダ煮 素麺 里芋 青味 織茗荷
- 台 物 琵琶湖産鰻のじゅんじゅん
玉葱 ささがき牛蒡 青葱 丁字麩
赤蒟蒻 永源寺舞茸 山椒
- 箸 休 め レモンシャーベット
- 温 物 蓮根饅頭 銀餡 練り辛子
- 酢 物 銚子湯引き 長芋拍子木 蛇腹胡瓜
叩きおくら チャービル 梅肉酢
- 御 飯 水雲雑炊 軸三つ景 山葵
- 香 物 湖国の漬物
- 水 物

Appetizer

Amber jelly of shrimp, Dressed jellyfish in five colors,
Sweetened small sweet-fish, Sweetened red bayberries, Edamame, Italian Ham and Melon
Smoked duck, Braised whelks, Sorghum Castella, Kosode Sushi

Soup

Sake-steamed Shiga big trout with tomato
Wax gourd, Grilled leek, Cherry tomato, Okina Kombu, Japanese leaf bud

Sashimi

Ruby Hakata broiled bonito, Tuna, Japanese sea bass, cuttlefish,
A set of garnish

Cold dish

Orandani of Sugitani eggplant, Somen, Taro, Green vegetables, Japanese ginger

Dish on a stand

Junjun-Sukiyaki of Biwa-lake eel,
Onion, Shaved burdock, Green onion, Choji-fu
Red konjac, Eigenji-maitake mushroom, Japanese pepper

Hashi-yasume (entremets)

Lemon sherbet

Warm dish

Lotus root manju, starchy sauce, Japanese mustard paste

Vinegared dish

Parboiled yoroi-octopus, Sliced Chinese yam, Jabara-kiri cucumber
Minced ladie's fingers, Chervil, Plum pulp vinegar

Rice

Seaweed rice porridge, Mitsuba stem, Wasabi

Pickles

Pickles of the lake country

Dessert