

## Soba Gozen Set Menu: 蕎麦御膳

### **Appetizer 先付**

蓮根豆腐 胡桃味噌 巻海老 隠元 蓮根チップ 美味出汁 山葵  
Tofu made from Lotus Root, Walnut Miso Paste, Shrimp,  
Lotus Root Chips, Green Beans

### **Gozen Box 御箱**

Raw Fish 御造り

三種盛り

Three kinds of Sashimi with Wasabi & Soy sauce

Fried Dish 揚物

蕎麦搔揚げ出し 鯛素揚げ 青唐 七味卸し 醤油露

Fried Buckwheat Dumpling & Red Snapper in Soba Sauce

Sweet Green Pepper, Grated Daikon Radish with Red Pepper Powder

Grilled Dish 焼物

鱈西京焼 梅貝旨煮 玉子焼 無花果胡麻味噌

恵比寿 鱧真丈 新銀杏

Spanish Mackerel grilled with Saikyo Miso Paste, Gingko Nuts

Ivory Shell, Japanese Style Omelet, Fig with Sesame Miso Paste

Soup & Egg Jellied with Kantan (Agar), Fish cake made with Conger Pike,

### **Noodle お食事**

加賀手打ち蕎麦 汐露 醤油露 薬味

Chilled Soba Buckwheat Noodles

with Two kinds of Soba Sauce (Salt & Soy Sauce)

### **Japanese Sweets 水菓子**

無花果ババロア

Fig Bavarian Cream

市場の動向に応じまして食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market.

Steak Gozen Set Menu: ステーキ御膳

Appetizer 先 付

蓮根豆腐 胡桃味噌 巻海老 隠元 蓮根チップ 美味出汁 山葵  
Tofu made from Lotus Root, Walnut Miso Paste, Shrimp,  
Lotus Root Chips, Green Beans

Soup 御 椀

金時草ふかし 福子葛打ち 木の芽 水前寺のり  
Dumpling made with *Kinjiso* (Leaf Vegetable from Kaga area),  
Young Sea Bass, Japanese Pepper Leaf, *Suizenji* Seaweed

Raw Fish 御造り

二種盛り

Two kinds of *Sashimi* with Wasabi & Soy sauce

Salad 冷 皿

フレッシュサラダ

Fresh Salad

Main Dish 温 皿

国産牛ステーキ クレソン 人参 チリソース  
Japanese Beef Steak, Watercress, Carrot, Chili Sauce

Rice お食事

御飯 お味噌汁 香の物

Rice and Miso Soup with Japanese Pickles

Japanese Sweets 水菓子

無花果ババロア

Fig Bavarian Cream

市場の動向に応じまして食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market.

## Godan Bento Set Menu: 五段弁当

### **Appetizer 先 付**

蓮根豆腐 胡桃味噌 巻海老 隠元 蓮根チップ 美味出汁 山葵  
Tofu made from Lotus Root, Walnut Miso Paste, Shrimp,  
Lotus Root Chips, Green Beans

### **Soup 御 椀**

金時草ふかし 福子葛打ち 木の芽 水前寺のり  
Dumpling made with *Kinjiso* (Leaf Vegetable from Kaga area),  
Young Sea Bass, Japanese Pepper Leaf, *Suizenji* Seaweed

### **Five Layers Box 五段箱**

Raw Fish 御造り  
三種盛り

Three kinds of *Sashimi* with Wasabi & Soy sauce

Grilled Dish 焼 物

鱈西京焼 矢生姜 丸十檸檬煮

Spanish Mackerel with *Saikyo Miso*, Ginger, Sweet Potato grazed with Lemon

Fried Dish 揚 物

鱧天婦羅 赤皮栗南瓜 オクラ

Deep Fried Conger Pike, Red Peel Pumpkin, *Okura* (Lady Finger)

Simmered Dish 煮 物

治部煮 日向鶏 野菜 山葵

Traditional *Jibu-ni* style

Simmered Chicken, Vegetables and Gluten Cakes

Vinegared Dish 酢 物

鮎一夜干し 蓼酢 茄子オランダ煮 万願寺浸し

Semi-Dried Ayu (Sweetfish) with Vinegar Sauce, Eggplant,  
Japanese Sweet Green Pepper

### **Rice お食事**

江戸三度御飯 お味噌汁 香の物

Rice and Miso Soup with Japanese Pickles  
Small Fish & Kelp simmered with Japanese Pepper

### **Japanese Sweets 水菓子**

無花果ババロア

Fig Bavarian Cream

市場の動向に応じて食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market.

## Course Menu: 尾山 OYAMA

### Appetizer 先付

胡麻豆腐 胡桃味噌 貝割れ菜 焼椎茸 巻海老 美味出汁  
Tofu made from Sesame, Walnut Miso Paste, White Radish Sprouts,  
Shiitake Mushroom, Shrimp

### Soup 御椀

木の子鍋 葱 三つ葉 笹搔牛蒡 占地茸 榎木茸  
椎茸 エリンギ はなびら茸  
Leak, Japanese Parsley, Burdock,  
Variety of Mushrooms; Shimeji Mushroom,  
Enoki Mushroom, Eriyngi Mushroom and Hanabira Mushroom

### Raw Fish 御造り

三種盛り  
Three kinds of Sashimi with Wasabi & Soy sauce

### Deep Fried Dish 揚げ物

鱧フライ 甘長唐辛子 檸檬 特製ソース  
Fried Conger Pike and Japanese Sweet Pepper  
with Lemon and Original Sause

### Grilled Dish 揚物

太刀魚塩焼 染め卸し  
Sword Fish with grated Daikon Radish

### Simmered Dish 煮物

治部煮 日向鶏 簾麩 法蓮草 粟麩 山葵  
Traditional Jibu-ni style  
Simmered Chicken, Vegetables and Gluten Cakes

### Noodles お食事

江戸三度ご飯 又は 加賀手打ち蕎麦  
Rice and Miso Soup with Japanese Pickles,  
Small Fish & Kelp simmered with Japanese Pepper  
or  
Chilled Soba Buckwheat Noodles

### Japanese Sweets 水菓子

無花果ババロア 季節の果物  
Fig Bavarian Cream, Seasonal Fruits

市場の動向に応じまして食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market.