

Ohara 大原

August Menu

Sakizuke

先付け

Starter

茄子の翡翠寄せ

Eggplant terrine

Zensai

前菜

Appetizers

菊菜 占地 雲丹 お浸し

Steeped chrysanthemum and shimeji

くみ上げ湯葉

Silky yuba

いが栗揚げ

Chestnut

Owan

お椀

Soup Dish

桃のおすまし

Peach soup

Otsukuri

お造り

Sashimi Dish

本日のお造り

Today's special

Nimono

煮物

Simmered Dish

鴨ロース

Slowly cooked duck

Hashiyasume

箸休め

Palate Cleanser

ぶどうシャーベット

Grape sorbet

Yakimono

焼き物

Grilled Dish

和牛ロース

A5 Wagyu sirloin

Mushimono

蒸し物

Steamed Dish

甘鯛 養老蒸し

Amadai with Japanese yam

Sunomono

酢の物

Vinaigrette Dish

帆立貝柱と蓮根 林檎酢ジュレ

Hotate scallop and renkon with apple jelly

Gohan

ご飯

Rice Dish

吹き寄せご飯

Fukiyose rice

Misoshiru

味噌汁

Miso Soup

エノキ 葱

Shimeji mushrooms and scallions

Mizumono

水物

Dessert

南京カステラ

Kabocha castella

The amount of time to finish this meal is around 2 hours.
Depending on supply, dishes may change without notice.