

師走(しわす)

二四〇〇円(税別)

先付

ブロッコリー

酢味噌和え

前菜

三種盛り合せ

海老唐揚げ 寄せ物

旬魚南蛮漬け

造里

海の幸盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉

筑波匠美鶏水炊き

鍋柵一式

蒸物

薯蕷饅頭

雲丹餡かけ 青身

揚げ物

揚げ出し盛り

蟹真丈 海老芋含ませ

食事

鮭と占地の炊き込み御飯

留椀

赤出汁

香物

盛り合わせ

甘味

黄柚子羊羹

お抹茶

平成廿九年 師走 二十九日まで

※コースの内容は仕入れの状況により変わります



花梨(かりん) 一七〇〇円(税別)

先付

ブロッコリー

酢味噌和え

前菜

三種盛り合せ

海老唐揚げ 寄せ物

旬魚南蛮漬け

造里

海の幸盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

蒸物

薯蕷饅頭

雲丹餡かけ 青身

本日の一品

日替わりでご用意致します

食事

鮭と占地の炊き込み御飯

留椀

赤出汁

香物

盛り合わせ

甘味

黄柚子羊羹

お抹茶

山吹(やまぶき)二〇〇〇円(税別)

先付

ブロッコリー

酢味噌和え

前菜

三種盛り合せ

海老唐揚げ 寄せ物

旬魚南蛮漬け

造里

海の幸盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉

黒毛和牛陶板焼き

精進 本膳醤油

蒸物

薯蕷饅頭

雲丹餡かけ 青身

揚げ物

揚げ出し盛り

蟹真丈 海老芋含ませ

食事

鮭と占地の炊き込み御飯

留椀

赤出汁

香物

盛り合わせ

水菓子

本日のアイス

甘味

黄柚子羊羹

お抹茶