

黒毛和牛陶板付き師走特別会席

あかね
【茜】・・・三三〇〇円

座附	百合根乾酪寄せ 水菜 柚子味噌餡
お椀	白菜擂り流し 根菜つくね 粒胡椒
造り	季節おすすめ魚盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
焜炉	黒毛和牛陶板焼き 付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油
箸休め	燻製ポテトサラダ 刻み野菜彩々
焼物	寒鰯塩焼き 叩き長芋 菜花 もみ海苔 ぶぶ露 若狭地
油物	慈姑饅頭と冬大根の揚げ出汁 芹 粉山椒
留椀	清汁仕立て
食事	鹿尾菜御飯 煎り胡麻
香の物	盛り合わせ二種
水菓子	季節アイスと盛り合わせ
食後	コーヒー又は、ハーブティー

季旬特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

もえ

座附	百合根乾酪寄せ 季節のおすすめ魚盛り合わせ 柚子味噌餡
造り	あしらい一式 土佐醤油
焜炉	雪見當富鍋 燻製ポテトサラダ
箸休め	刻み野菜彩々
蒸物	里芋茶碗蒸し 芥子の揚げ出汁
油物	慈姑饅頭と冬大根の揚げ出汁 芹 粉山椒
留椀	清汁仕立て
食事	鹿尾菜御飯
香の物	盛り合わせ二種
水菓子	季節アイスと盛り合わせ
食後	コーヒー又は、ハーブティー

厳選特別会席【彩】・・・四〇〇〇円

あや

座附	百合根乾酪寄せ 蟹水菜 柚子味噌餡
造り	湯葉寒ずり酒盗掛け 季節おすすめ魚盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
焜炉	黒毛和牛陶板焼き 付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油
焼物	寒鰯塩焼き 叩き長芋 菜花 もみ海苔 ぶぶ露 若狭地
蒸物	里芋茶碗蒸し 冬菇 蒟蒻 菠蓮草 芥子 鴨味噌餡
油物	虎河豚唐揚げ 青唐 檸檬
酢の物	白菜霰酢和え スモークサーモン 人参 鈴子
留椀	清汁仕立て
食事	鹿尾菜御飯 煎り胡麻
香の物	盛り合わせ二種
水菓子	季節アイスと盛り合わせ
食後	コーヒー又は、ハーブティー



平成二十九年十二月八日〜十二月二十九日迄
価格は別途消費税を頂戴します
〜仕入れによって若干の変更はご容赦お願い致します〜