

本日のお献立

1月9日～24日迄

座附 サーマンオレンジマリネ

京人参 大根 ちゃーびる

前菜 合鴨ろーす 胡桃味噌薩摩揚

芹と湯葉の山葵和え ばるさみこ玉子 雲丹當富

早良小袖寿司 酢取り牛蒡胡麻くりーむ

お椀 雲仕立て とらふぐ 焼き餅 梅麩 菜花 口柚子

津久利 季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油

焜炉 黒毛和牛料理 お肉の質はコースによって変わります

信楽【赤身】 瀬戸【とも三角等霜降り】 唐津・九谷【サーロイン】

焼物 鰯照り焼き

風呂吹き大根 柚子 刻み海苔

蓋物 鱈白子茶碗蒸し トリュフ仕立て

揚物 小海老と三つ葉の搔き揚げ 抹茶塩 美味出汁

酢の物 鱈白子ポン酢 蛇腹胡瓜 若布 橘酢 染卸し

食事 青利烏賊時雨御飯 袱紗味噌汁 香の物

水菓子 盛り合わせ

