

冬華

ふゆはな

御献立

先付

蟹身 海老芋唐揚げ

蕪飴掛け 唐墨香煎 花穂

吸物

すっぽんしんじょ 丸餅

焼葱 人参 つる菜 露生姜

造り

鮪 烏賊 あしらい一式

鰯葱巻き ポン酢ジュレ

旬菜

・ 菊菜豆腐 焼舞茸 白和え

彩り胡麻

・ 河豚唐揚げ 酢橘

・ 炙りメ鯖棒寿司 生姜甘酢漬

焼物

甘鯛松笠焼 海鮮豆乳飴

スナップエンドウ

小鍋

く牛しゃぶく

レタス 白葱 黄ニラ 椎茸

人参 豆腐 割りポン酢

紅葉卸し 葱

食事

※お好きな食事をお選び下さい。

・ 釜炊き白御飯

ちりめん山椒 又は 豚角煮

★ 鰻蒲焼 (差額二、八〇〇円)

★ 鮪漬け (差額二、〇〇〇円)

・ 黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯

★ 桜海老釜炊き御飯 (差額二、〇〇〇円)

香の物

三種盛

止 椀

赤だし (黒毛和牛釜は梅昆布茶)

デザート※お好きなデザートをお選び下さい。

・ グラマラツカ

・ わらび餅

・ ゼリー寄せ

・ マスカルポーネの白いお汁粉