

記念懐石

御献立

先付

鱧焼霜 素麵 キャビア

叩きオクラ 花穂

鱧スープジュレ 刻み薬味

吸物

小鯛葛打ち 玉子豆腐 冬瓜

紅白水引 つる菜 柚子 金銀箔

造り

く小鯛姿造りく

鯛 本鮪 烏賊 雲丹醬油漬

叩き長芋 柚子ジュレ

祝あしらい一式

旬菜

・つぶ貝 無花果胡麻クリーム

・スナツプエンドウ ナッツ

・フォアグラ茶碗蒸し

・フカヒレ 鰻掛け

・鯛包み赤飯 黒胡麻

煮物

伊勢海老ビール衣揚げ

鯛衣揚げ 茄子 パプリカ

海鮮豆乳 鰻

焼物

黒毛和牛イチボ照焼

添え野菜

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

★鮑と新生姜釜炊き御飯

(差額二、五〇〇円)

香の物

三種盛

止 赤だし (黒毛和牛釜は梅昆布茶)

デザート ヨーグルトムース

ベリーソース掛け ミント

マンゴーわらび餅 黒蜜 小豆