初夢楽膳

御献立

先付　蒸鮑ビール衣揚げ　蕪白煮
肝餡掛け　浅葱　唐墨香煎
露生姜

吸物　蟹しんじょ　焼丸餅　冬子椎茸
梅大根人参　つる菜　柚子

造り　※お好きなお造りをお選び下さい。
・鯛　本鮪　祝あしらい一式
鰤焼霜　辛味大根　酢橘
★ふぐ刺し　薬味一式
（差額三、五〇〇円）

八寸　・数の子　菜種　浸し　糸花
・鮫肝柚庵蒸し　山芋とろろ
叩き木ノ芽
・さごし生寿司　紅白なます
いくら醤油漬　生姜酢
・雲子衣揚　紅葉卸し　葱　煎りだし
・厚焼玉子　干し柿チーズ
黒豆百合根
牛肉八幡巻　黄味ソース

煮物　雲丹スープ蒸し　煮帆立　友禅麩
百合根　雲丹青さ海苔餡
露生姜　クコの実

焼物　※お好きなお料理をお選び下さい。
・甘鯛松笠焼　菊蕪　河豚唐揚　酢橘
★黒毛和牛フィレ肉　添え野菜
（差額八、五〇〇円）

食事　焼鯛有馬山椒釜炊き御飯
香の物三種盛　赤だし

デザート　※お好きなデザートをお選び下さい。
・ゼリー寄せ
・グラマラッカ