

ミニ懷石

御献立

先付

花椰菜峰岡豆腐

とびこ コンソメゼリー

壬生菜 あわび茸胡麻浸し

小柱酒煎 赤麹麹

九条葱 酢味噌

吸物

海老味噌しんじょ

白味噌仕立て

金時人参 芽蕪

小芋 柚子

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

焼物

金目鯛西京焼

柿 柚子なます

生麩田楽

鮫鱈香味揚げ

煮物

鰯大根

筍 椎茸 青味

黒七味

食事

鯛と牛蒡の炊き込みご飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

グラマラッカ

又は

フルーツゼリー掛け

懷石 響くひびき

御献立

先付

白魚 菜の花昆布メ

花椰菜峰岡豆腐

車海老 黄味香煎

壬生菜胡麻浸し

蟹身 切り胡麻

吸物

海老味噌しんじょ

白味噌仕立て

金時人参 芽蕪

小芋 柚子

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

煮物

和牛スープ煮

大根 人参 椎茸

青味

焼八寸

銀鱈能登塩焼

染め卸し

慈姑煎餅

茶振りなまこ雲酢

金柑蜜煮

鮫鱈香味揚げ

八朔 甘長

黒豆かんざし

柿 柚子なます いくら

食事

鯛 牛蒡釜炊き御飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

にぎわいコース

御献立

先付

花椰菜峰岡豆腐

とびこ コンソメゼリー

壬生菜 あわび茸胡麻浸し

小柱酒煎 赤麹麹

九条葱 酢味噌

蒸し物

スープ蒸し

海老つみれ 百合根

じゃが芋スープ餡

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ

天だし 岩塩

焼物

黒毛和牛サーロインステーキ

添え野菜

生姜ダレ 卸しポン酢

西洋山葵

彩りサラダ

ドレッシング

食事

鯛 牛蒡釜炊き御飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

グラマラッカ

冬華く冬の贅沢三昧く

御献立

先付

白魚 菜の花昆布メ

花椰菜峰岡豆腐

車海老 黄味香煎

壬生菜胡麻浸し

蟹身 切り胡麻

吸物

白味噌仕立て

海老味噌しんじょ

焼雲子 金時人参

ミニ青梗菜 振り柚子

造り

河豚薄造り

あしらい ポン酢

煮物

和牛すき鍋

牛蒡 白葱 焼豆腐

玉葱 椎茸 三つ葉

温玉

合肴

河豚香味揚げ

八朔 土佐甘長

焼物

鮑肝焼

焼河豚白子

芹白和え

筍 ミニトマト

食事

蟹 九条葱釜炊き御飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート