

河豚と冬野菜懐石

御献立

先付

- 河豚ビール衣揚 里芋唐揚
- 河豚ヒレスープ 餡掛け
- 浅葱 一味

吸物

- く薄氷仕立てく
- 焼河豚白子 丸大根
- 梅人参 つる菜 露生姜

造り

- 鯛 鰯 あしらい一式
- 河豚サラダ仕立て
- 人参ドレッシング
- ラディッシュ

旬菜

- 蟹身 長芋 水菜 酢橘浸し
- 河豚皮煮凍り 卸しポン酢
- クコの実
- 河豚唐揚 酢橘

小鍋

- くぶぐ鍋く
- 河豚 白菜 人参 黄ニラ
- 白葱 椎茸 豆腐 菊菜
- 割ポン酢 紅葉卸し 葱

焼物

- 鯖明太子焼 パセリ
- 牛ホホフライ
- ハニーマスタードソース

食事

- ※お好きな食事をお選び下さい。
- 河豚雑炊
- 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

香の物

- 三種盛
- 赤だし (黒毛和牛釜は梅昆布茶)

止 椀

デザート※お好きなデザートをお選び下さい。

- グラマラッカ
- わらび餅
- ゼリー寄せ
- マスカルポーネの白いお汁粉