

ミニ懐石  
御献立

先付

豆乳胡麻豆腐  
とびこ 割り醤油 山葵  
菊菜 菊花 なめこ浸し  
寒鯖 娃々菜酢味噌和え

吸物

海老芋摺り流し  
名古屋コーチンつみれ  
焼下仁田葱 生粒胡椒  
芽葱 針パプリカ

造り

三種盛り合わせ  
あしらい 土佐醤油

焼物

鰯西京焼  
厚焼きチーズ卵  
巻きガリ生姜  
河豚香味揚げ

煮物

黒豚角煮 蕪雲飴  
椎茸 小芋 蒟蒻  
小松菜 京揚げ煮浸し

食事

高菜 ツナ炊き込み御飯  
五色胡麻  
二種  
赤だし

香の物

デザート

・グラマラッカ  
又は  
・フルーツゼリー掛け

懐石 響くひびき  
御献立

先付

河豚 冬野菜昆布メ  
緑芯大根 金時人参  
娃々菜 金美人  
セルフィーユ クレソン

吸物

海老芋摺り流し  
名古屋コーチンつみれ  
焼下仁田葱 生粒胡椒  
芽葱 針パプリカ

造り

本日のお造り  
あしらい 土佐醤油  
昆布塩

煮物

名古屋コーチン鰻巻卵  
三河一色産鰻スープ  
蕪雲仕立て  
海老 薄氷大根 三葉  
人参 原木椎茸 黒十味

焼八寸

金目鯛西京焼  
河豚香味揚げ  
クリームチーズ味噌漬け  
京生麩胡麻だれ田楽  
小松菜 京揚げ煮浸し  
ローストビーフ  
オニオンチップ

食事

高菜 ツナ釜炊き御飯  
五色胡麻  
二種  
赤だし

香の物

デザート

本日のデザート

にぎわいコース  
御献立

先付

豆乳胡麻豆腐  
とびこ 割り醤油 山葵  
菊菜 菊花 なめこ浸し  
寒鯖 娃々菜酢味噌和え

蒸し物

オマール海老茶碗蒸し

造り

本日のお造り  
あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ  
天つゆ 岩塩

焼物

黒毛和牛サーロインステーキ  
卸しボン酢 生姜ダレ

西洋山葵  
彩りサラダ

ドレッシング

食事

高菜 ツナ釜炊き御飯  
五色胡麻  
二種  
赤だし

香の物

止 椀

デザート

グラマラッカ

クリスマスコース  
御献立

先付

河豚 冬野菜昆布メ

緑芯大根 金時人参

娃娃菜 金美人

セルフィーユ クレソン

慈姑煎餅

蒸し物

オマール海老茶碗蒸し

原木椎茸 百合根

焼下仁田葱

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

煮物

鮫肝照焼

源助大根 南瓜

焼胡麻豆腐

小松菜 京揚げ煮浸し

共地餡

焼物

黒毛和牛サーロインステーキ

あしらい

食事

蟹五目釜炊き御飯

香の物

盛り合わせ

止椀

赤だし

デザート

薪釜焼バスクチーズケーキ