

5500コース

先付

呉豆腐、木の子餡掛け

ヤーコン、万能ねぎ

前菜

○酒盗チーズ

○蓮根大根松葉串揚

○鰯白子ポン酢もみじおろし

○サーモン手毬寿司黄味酢

○薩摩芋おでん煮黒胡椒

造り

旬の鮮魚三種の盛り合わせ

おでん

○大根 ○玉子 ○厚揚

○梅つくね ○海老真丈 ○竹輪

焼き物

牡蠣と法蓮草の黄金焼

揚げ物

のどぐろとブロッコリーの天婦羅

すだち、ゆかり塩

食事

おでん出汁の稲庭饅頭

デザート

季節のデザート

8800コース

先付

呉豆腐、木の子餡掛け

ヤーコン、万能ねぎ

前菜

○酒盗チーズ

○蓮根大根松葉串揚

○鰯白子ポン酢もみじおろし

○サーモン手毬寿司黄味酢

○薩摩芋おでん煮黒胡椒

造り

本鮪赤身と旬の鮮魚二種の盛り合わせ

おでん

羅白産昆布出汁

自家製おでん盛り合わせ六種

焼き物

和牛サーロインステーキ

エシヤレットソース・クレソン

変わり種おでん

三種京生麩のおでん

揚げ物

のどぐろとブロッコリーの天婦羅

すだち、ゆかり塩

食事

おでん出汁の稲庭饅頭

デザート

季節のデザート