

# 6000コース

## 先付

数の子と葉わさびのマスタード味噌焼

## 前菜

○合鴨パストラミ串

○慈姑の天ぷら

○黒豆蜜煮

○海老寿司

○鶏八幡巻

## 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

大山鶏塩麴焼

万能葱、染め卸ろし、葉地神

## 揚げ物

鮫肝真丈蓮根挟み揚

すだち

## 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

数の子と葉わさびのマスタード味噌焼

## 前菜

○合鴨パストラミ串

○慈姑の天ぷら

○黒豆蜜煮

○海老寿司

○鶏八幡巻

## 造り

本鮪赤身と旬の鮮魚二種の盛り合わせ

## おでん

羅臼産昆布出汁

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

鮫肝真丈蓮根挟み揚

すだち

## 食事

おでん出汁の稲庭饅頭

## デザート

季節のデザート