

6000コース

先付

白瓜昆布メと備前海月の煎り酒和え
ビーツ・昆布・白胡麻

前菜

- 枝豆真丈串揚げ
- あおり烏賊明太子和え 万能葱
- 茗荷寿司
- とうもろこし旨煮
- 無花果生ハム巻き 黄味酢

造り

旬の鮮魚三種の盛り合わせ

おでん

羅臼昆布出汁 おでん盛り合わせ六種

焼き物

大山鶏バジル味噌焼き
クレソン揚

揚げ物

鰹とチーズの抹茶衣の天ぷら
パプリカ天・抹茶塩

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

白瓜昆布メと備前海月の煎り酒和え
ビーツ・昆布・白胡麻

前菜

- 枝豆真丈串揚げ
- あおり烏賊明太子和え 万能葱
- 茗荷寿司
- とうもろこし旨煮
- 無花果生ハム巻き 黄味酢

造り

本鮪赤身と旬の鮮魚二種の盛り合わせ

おでん

羅臼昆布出汁 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

鰹とチーズの抹茶衣の天ぷら
パプリカ天・抹茶塩

食事

おでん出汁の稲庭饅頭

デザート

季節のデザート