

# 6000コース

## 先付

呉豆腐・法蓮草餡掛け

ヤーコン天ぷら・菊花

## 前菜

○蟹真丈

○合鴨寿司 粒マスタード

○蓮根大葉の串揚げ

○生帆立酒粕和え 赤芽

○薩摩芋旨煮 黒胡麻

## 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

大山鶏黄金焼 山桃蜜煮

## 揚げ物

のどぐる磯辺揚げ 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

# 8000コース

## 先付

呉豆腐・法蓮草餡掛け  
ヤーコン天ぷら・菊花

## 前菜

- 蟹真丈
- 合鴨寿司 粒マスタード
- 蓮根大葉の串揚げ
- 生帆立酒粕和え 赤芽
- 薩摩芋旨煮 黒胡麻

## 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

和牛サーロインステーキ  
エシヤレットソース・クレソン・プチトマト

変わり種おでん

三色京生麩のおでん

## 揚げ物

のどぐる磯辺揚げ 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