

# 6、000コース

## 先付

数の子、葉わさびの洋辛子味噌和え  
赤菊

## 前菜

海老手毬寿司

炙り干し芋 レモンソース

黒豆蜜煮

鶏松風

里芋天ぷら甘ダレ和え 白胡椒

## 造り

旬の鮮魚三種の盛合せ

## おでん

羅白昆布出汁 おでん盛合せ六種

## 焼き物

大山鶏 塩麴焼 玉子チーズ

## 揚げ物

鮫肝真丈蓮根挟み揚 スダチ

## 食事

おでん出汁の稲庭饅頭

## デザート

季節のデザート

# 8、000コース

## 先付

数の子、葉わさびの洋辛子味噌和え  
赤菊

## 前菜

海老手毬寿司

炙り干し芋 レモンソース

黒豆蜜煮

鶏松風

里芋天ぷら甘ダレ和え 白胡椒

## 造り

旬の鮮魚三種の盛合せ

## おでん

羅白昆布出汁 おでん盛合せ六種

## 焼き物

和牛サーロインステーキ

エシヤロットソース プチトマトクレソン

## 変わり種おでん

三色京生麩のおでん

## 揚げ物

鮫肝真丈蓮根挟み揚 スダチ

## 食事

おでん出汁の稲庭饅頭

## デザート

季節のデザート