

6、000コース

先付

螢烏賊、東京うどん 辛子味噌和え
分葱 ラディッシュ

前菜

浅利 道明寺寿司 桜葉
ペコロス田楽焼 白胡麻
炙り桜海老 大根おろし
汲み上げ湯葉焼売
空豆真丈

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 磯焼 白胡麻 葉地神笹

揚げ物

のどぐろ ゆかり揚げ 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

螢烏賊、東京うど 辛子味噌和え
分葱 ラディッシュ

前菜

浅利 道明寺寿司 桜葉
ペコロス田楽焼 白胡麻
炙り桜海老 大根おろし
汲み上げ湯葉焼売
空豆真丈

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

のどぐろ ゆかり揚げ 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