

# 6、000コース

## 先付

水茄子 昆布×梅肉和え  
クレソン 昆布 葉菜 煎り酒 茗荷

## 前菜

山菜おこわ 黒胡麻 穴子タレ  
初鰹チーズ焼 粉パセリ  
蛭烏賊たまり漬け おろし  
桜海老三色博多  
青さ真丈揚げ 鉄包串

## 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 葱ソース焼 玉葱 万能葱

## 揚げ物

しらす真丈 湯葉巻揚げ スダチ

## 食事

おでん出汁の稲庭饅飩

## デザート

わらび餅 黒蜜

# 8、000コース

## 先付

水茄子 昆布×梅肉和え  
クレソン 昆布 葉菜 煎り酒 茗荷

## 前菜

山菜おこわ 黒胡麻 穴子タレ  
初鰹チーズ焼 粉パセリ  
蛭烏賊たまり漬け おろし

桜海老三色博多

青さ真丈揚げ 鉄包串

## 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

しらす真丈 湯葉巻揚げ スダチ

## 食事

おでん出汁の稲庭饅頭

## デザート

わらび餅 黒蜜