

6、000コース

先付

白瓜昆布×と板屋貝の煎り酒和え
ビーツ海月 昆布 白胡麻

前菜

枝豆真丈揚げ
おぼろ豆腐 燻製塩
茗荷寿司

鰯の柔らか煮 クレソン
無花果生ハム巻 黄味酢

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

大山鶏香草西京味噌焼 粉パセリ

揚げ物

白鱈アーモンド衣揚げ 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

8、000コース

先付

白瓜昆布×と板屋貝の煎り酒和之
ビーツ海月 昆布 白胡麻

前菜

枝豆真丈揚げ
おぼろ豆腐 燻製塩
茗荷寿司

鰯の柔らか煮 クレソン

無花果生ハム巻 黄味酢

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

白鱈アーモンド衣揚げ 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