

# 6、000コース

## 先付

梨、花びら茸、海月のクリームチーズ和え  
ちらし 赤芽

## 前菜

若鶏とポルチーニ真丈  
オクラの菊花和え  
秋刀魚の酢×寿司  
牡蠣燻製の天ぷら串  
里芋田楽焼 白胡麻

## 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

大山鶏南部焼き はじかみ

## 揚げ物

蓮根、紅芋真丈挟み揚げ 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

梨、花びら茸、海月のクリームチーズ和え  
ちらし 赤芽

## 前菜

若鶏とポルチーニ真丈

オクラの菊花和え

秋刀魚の酢×寿司

牡蠣燻製の天ぷら串

里芋田楽焼 白胡麻

## 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

蓮根、紅芋真丈挟み揚げ スダチ

## 食事

おでん出汁の稻庭餛飩

## デザート

わらび餅 黒蜜