

6、000コース

先付

呉豆腐、ほうれん草餡かけ
ヤングコーン 菊花

前菜

蟹真丈
合鴨燻製寿司 粒マスタード
ほうれん草の挟み揚げ串
生帆立塩麴和え 花椒
さつま芋旨煮 黒胡麻

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

大山鶏生海苔とろろ焼 山椒蜜煮

揚げ物

生湯葉、海老真丈包み揚げ 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

呉豆腐、ほうれん草餡かけ
ヤングコーン 菊花

前菜

蟹真丈

合鴨燻製寿司 粒マスタード
ほうれん草の挟み揚げ串
生帆立塩麴和え 花椒
さつま芋旨煮 黒胡麻

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

生湯葉、海老真丈包み揚げ 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