

6、000コース

先付

梨、花びら茸、海月クリームチーズ白和え
赤芽

前菜

若鶏とポルチーニ茸真丈

小倉菊花和え

秋刀魚寿司 万能葱

牡蠣燻製の天ぷら もと塩

里芋田楽焼 白胡麻

造り

旬の鮮魚三種の盛合せ

おでん

羅臼昆布出汁 自家製おでん盛合せ

焼き物

大山鶏 南部焼 栗甘露煮

揚げ物

紅芋真丈湯葉巻き揚げ 甘長唐辛子 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

梨、花びら茸、海月クリームチーズ白和え
赤芽

前菜

若鶏とポルチーニ茸真丈
小倉菊花和え

秋刀魚寿司

牡蠣燻製の天ぷら もと塩

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 自家製おでん盛合せ

焼き物

和牛サーロインステーキ
エシャレットソース 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

紅芋真丈湯葉巻き揚げ 甘長唐辛子 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