

# 6,000コース

先付

数の子、葉わさびの西京味噌和え  
赤菊

前菜

海老手毬寿司

炙り干し芋 檸檬ソース

黒豆蜜煮

鶏松風

松笠くわい天ぷら

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 塩麹焼 万能葱 山桃蜜煮

揚げ物

海老真丈湯葉巻揚げ スダチ

食事

おでん出汁の稻庭餡飪

デザート

季節のデザート

# 8,000円コース

先付

数の子、葉わさびの西京味噌和え

赤菊

前菜

海老手毬寿司

炙り干し芋 檸檬ソース

黒豆蜜煮

鶏松風

松笠くわい天ぷら

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

海老真丈湯葉巻揚げ スダチ

食事

おでん出汁の稻庭餡飴

デザート

季節のデザート