

# おしながき

食前酒

石榴酒

先付

豚の冷しゃぶ、きざみ野菜

酢の物

鰯砵巻き、パプリカ、ズッキーニ、茄子、アスパラ

前菜

牛肉チーズ巻き、帆立練りうに焼き、椎鮎

穴子寿司、長芋の梅肉漬、海老子持ち

御造り

季節の魚類盛り合わせ

焼き物

鶏魚西京焼き

煮物

桜海老の湯葉巻き、じゃが芋、椎茸

揚げ物

鰻フライ

お椀

鱧、白玉、しめじ、貝割

お客様の御好

和牛、伊勢海老、鮑、豚、

金目鯛から一品

デザート

本日のデザート

料理長 新 光夫

※連泊や仕入れの状況により変更になる場合がございます。