

おしながき

食前酒

石榴酒

先付

あさりのぬた和え

酢の物

海鮮サラダ

前菜

磯つぶ貝、タコの小倉煮、蟹進丈、

道明寺桜海老巻、蓬麩、桜海老ゼリー寄せ

御造り

季節の魚類盛り合わせ

焼き物

目鯛の照焼き

蒸し物

白魚豆腐

揚げ物

穴子のアスパラ巻き

お椀

烏賊団子、白玉

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

※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。