

おしながき

食前酒

石榴酒

先付

鮭のしらこ寄せ

酢の物

帆立、海老、タコ、胡瓜、カブ、若布

前菜

菊花サーモン、雲丹進丈、林檎甲州煮、

カマスアスパラ卷、イカ黄身焼

御造り

季節の魚類盛り合わせ

焼き物

鰯の照焼き、羊羹、茗荷

蒸し物

太刀魚カステラ蒸し

揚げ物

天鯛のうろこ揚げ、舞茸、しし唐

お椀

けんちん汁

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。