

おしながき

食前酒

石榴酒

先付

胡麻豆腐

酢の物

サーモンサラダ・タコ・アボガド

前菜

萩進丈、海老練り雲丹寄せ、鴨蓮根和え、

キスうずら巻、かます揚げ、白和え

御造り

季節の魚類盛り合わせ

焼き物

鮭の彩焼き

煮物

鯛のけんちん巻き

揚げ物

椎茸・蓮根付け揚げ、茄子、さつま芋

お椀

土瓶蒸し（海老、鱧、スダチ、銀杏、エリンギ）

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。