

おしながき

食前酒

石榴酒

先付

茸和え、春菊、鶏肉

酢の物

サーモンの胡瓜巻き、タコ、コハダ

前菜

湯葉巻き、ホタルイカ酢味噌和え、公魚南蛮、

煮鱧子、海老雲丹焼き、帆立黄身寿司

御造り

季節の魚類盛り合わせ

焼き物

帆立のバター焼き

煮物

南瓜饅頭

揚げ物

蓮根のカステラ揚げ

お椀

白子、粟麩

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。