

おしながき

食前酒

石榴酒

先付

五目寄せ（素麺、椎茸、海老、錦糸卵、隠元）

酢の物

胡瓜巻き

前菜

雲丹クラゲ、柳川寄せ、鳥挽肉とモロコシ巻き、

白玉ずんだ、海老あおき揚げ、オクラ黄身寿司

御造り

季節の魚類盛り合わせ

焼き物

米茄子そぼろ味噌かけ、錦糸卵、もろこし

煮物

冷やし鳥、大根、人参、椎茸、隠元（ポン酢でどうぞ）

揚げ物

春巻き（蟹ステイック、玉葱、アスパラ）

お椀

鱧、もずく、茸、三つ葉

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。