

旬彩会席

食前酒 鳳凰美田 梅酒

先付 島蛸酢

前菜 平目昆布締め、バイ貝甘辛煮、岩石玉子、
あわび茸土佐和え、ほつき貝ホヤこのわた

お椀 蛤吸、ブロッコリー昆布締め、梅人参、笹葱

造り 鮓、鰺、ぼたん海老

焼物 鶏もも肉の味噌焼き、水菜、パプリカ

煮物 鮎有馬煮、湯葉、里芋、オクラ、人参

揚げ物 海老白滝巻、穴子、青唐

強肴 フォアグラのソテー、温野菜添え
ベビーコーン、ズッキーニ、トマト

蒸物 帆立の茶碗蒸し

食事 寿司、赤出汁

甘味 ロールケーキ、桜餅、オレンジ

和酒房

山本

女性のお客様でもお召し上がり頂ける量になっております。

八千円コース (税抜)

参考メニューです。仕入れ状況によってメニューは変更になります。