

旬菜会席六千円コース

前菜

梅湯葉、里芋ウニ焼き、豚八幡巻、  
もろ味噌チーズ、やまぶし茸のお浸し

吸物

鶏真丈、人参、大根、ブロッコリー

造り

鮪、真鯛、カンパチ

焼物

秋刀魚塩焼き、肝おろし、はじかみ

煮物

海老具足煮、ラフテー、南瓜、  
オクラ、紅葉麩

揚げ物

海老みの揚げ、キス、青唐

酢物

アオリ烏賊、もずく、蛇腹胡瓜

食事

蕎麦、山菜、美味出汁

甘味

ロールケーキ、オレンジ、キウイ

※献立は一例です。

※2名様よりご予約承ります。

※2日前までのご予約が必要です。

和酒房

山本

