

あかね

一五、〇〇〇円

前菜

菜の花辛子浸し 糸雲丹

わかさぎ唐揚げ 青唐 酢橘

堀川牛蒡鑄込み

小肌棒鮭 千枚かぶら

百合根 雲丹

鰯炙り 辛味大根 黄味醤油

平貝炙り 野菜味噌

お吸物

ひげ鱈 若布 新筍

青味 人参 木の芽

焼物

寒鰯照焼 敷き百合根 梅肉 はじかみ

煮物

揚げ海老芋 黒豚 南瓜

新海苔あん 打ちさや 柚子胡椒

お食事

白魚雑炊 野沢菜 玉子とじ 三つ葉

香の物

お食後

季節の果物

令和六年 師走

菽

二三、〇〇〇円

折敷にて

前菜 一、寒しじみしぐれ煮 百合根 かもじ大葉

白魚 菜の花 白かけ

一、なまこ蕪みぞれ和へ

小柱 海老 胡瓜 ぼん酢 針柚子

お造り めじ鮪

くえ すみいか

赤貝ぬた 芽物色々 山葵

お吸物

たらこ真丈澄まし仕立

焼き雲子 青味 人参 生姜汁 木の芽

焼物

鰯照焼 焼芹 はじかみ

煮物

矢柄粕煮

人参 大根 椎茸

葱 絹さや 黒七味

天ぷら

季節の盛り合わせ

天出汁 大根おろし 塩 レモン

若布 独活 胡麻 くらげ

お食事

ぬく鮓

鰻 かんぴょう 冬子 錦糸玉子

蓮根 せいこかに ほたて

香の物 止椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和六年 師走

葵

三〇、〇〇〇円

前菜

一、寒蛭しじみしぐれ煮 百合根 かもじ大葉

白魚 菜の花 白かけ

一、柚子釜 なまこ蕪みぞれ和へ

小柱 海老 胡瓜 ぼん酢 柚子

お吸物

小松菜すり流し

大蛤 椎茸 焼栗麩 人参 白胡椒

お造り

本鮪 白身

鰯 ぼたん海老 芽物色々 山葵

焼物

金目鯛柚子焼 焼き新筍 木の芽 はじかみ

小蕪蟹クリーム焼き 雲丹 浅月

煮物

あんこう肝味噌仕立て 柳肉

皮 白菜 葱 京人参 長芹 柚子

止肴

牛ひれ塩焼き

海老芋 南瓜 慈姑 万願寺

矢柄昆布締め 諸胡瓜 独活 柑橘酢 生姜

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和六年 師走