

B プラン 会席料理



【前菜】

旬菜五種盛合わせ

鰻ざく / 蛸柔らか煮 / 西京焼き

玉蜀黍と枝豆の揚げ新丈 / 丸十密煮

【吸物】

鰻新薯清汁仕立て

小瓜 / 青柚子 / 舞茸

【お造り】

御造り盛合わせ

あしらい一式

【焼物】

鮎塩焼き

酢取り茗荷 蓼酢

【煮物】

国産牛肉とのすき煮

焼豆腐 / 茄子 / 獅子唐

【食事】

胡麻鯛茶漬け

香の物 大根 / 柴漬け / 野沢菜

【水菓子】

季節のフルーツ

メロン / オレンジ / パイン

※季節や食材の仕入れ状況等により予告なく変更する場合がございます。