

師走おすすめコース

昼夜共 六〇五〇税込

一、先付 鮫肝豆腐 刻み葱、振り柚子

一、煎菜 クリスマスに因んで

雪だるま生麴、ジングルベル薩摩芋

白樺牛蒡、柊村雨玉子、合鴨ロース

姫林檎釜に海老卵の花和え、牡蠣松風

一、椀物 甘鯛の蕪蒸し 生姜

ゆり根、銀杏、木耳

一、造里 季節のお刺身盛り合わせ

一、小鍋 寄せ鍋 鰯、鰯しゃぶしゃぶ、白菜、白葱、

水菜、鶏つみれ、絹豆腐

一、揚物 白子春巻き、蓮根コーン揚げ

太刀魚霞揚げ、安納芋天婦羅

一、止椀 赤出汁

一、御飯 焼きおにぎり蟹飴掛け

三つ葉、菊

一、香物 三種盛り

一、水物 生チヨコプリン、黒糖胡桃

ラフランスシャーベット

一、食後 コーヒー又は紅茶

その他

※ おてがるコース(昼のみ) 四七三〇円(税込)

おまかせコース(昼、夜) 七九二〇円(税込)

※ 御予約お願い申し上げます。

※ 仕入れの都合により多少メニューを変更することが
ございますがご了承願います



さいじょう

(078) 583-0141