

新春睦月おすすめコース

昼夜共 六〇五〇 税込

一、先付 黒豆豆腐 とびこ

一、前菜 新春に因んで

子持ち昆布、多々喜牛蒡、黒豆
松鯛の子真丈、竹蒿巨蠻、鮫肝穴子真丈
梅、蛸煮凝り寄せ、烏賊このわた和え

一、椀物 海老真丈みぞれ仕立て

早堀新筍、三つ葉、松葉柚子

一、造里 季節のお刺身盛り合わせ

一、小鍋 寄せ鍋西京味噌仕立て

銀鱈、紅鮭、有頭海老、白葱、白菜
水菜、菊菜、葛切り梗木、絹豆腐

一、揚物 河豚けんちん揚げ、

穴子白菊揚げ、慈姑天ぷら

一、御飯 河豚茶漬け、海苔、ぶぶあられ、三つ葉
三種盛り

一、香物 柚子シャーベット、黒豆ケーキ

栗金団のシュークリーム

一、水物 コーヒー又は紅茶

その他

おでがるコース（昼のみ） 四七二〇円（税込）

おまかせコース（昼、夜） 七九一〇円（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あります

まいじょう
(078) 583-0141