



師走

40周年記念会席

8099円

本体価格

9800円

税サ込価格



*料理写真はイメージです



40周年を記念し、

旬の食材をふんだんに

使用した、

料理長おすすめの

特別会席です。

前菜	合鴨と春菊の利休和え イクラ 芹のお浸し 煎胡麻 鰯の香梅煮 鯖寿司 巻がり セロリの南蛮漬 丸十の焼目茶巾 慈姑煎餅 マツシユールームの蠟焼き
椀物	丸仕立て 鱈真丈 芽葱 栗麩 小蕪 露生姜
向附	鰯 鰯 あしらひ一式
焼物	鰯の西京焼き 酢蓮根 焼青唐 糸花
蒸物	甘鯛の蕪蒸し 百合根 木耳 銀杏 占地
炊合せ	金目鯛の煮付け 茄子 京芋 三度豆 針柚子
強肴	黒毛和牛の食べ比べ リブロース イチボ 彩りサラダ トマト ガーリックチップ ペコロス クレソン トリユフ塩 金山寺山葵 ポンズ
御食事	牡蠣御飯 刻み三ツ葉
赤出汁	滑子 平湯葉 洗葱 粉山椒
甘味	きな粉のプディング 黒蜜 ホイップ ラ・フランス ピンクグレ チャービル