

# 冬の創作懐石

食前酒

かりん酒

先附

ふぐ白子豆腐 鮫肝 なまこ

前菜

ふぐ塩辛 / 湯葉いくら / 干し柿あみ焼き / 田作り /  
蟹菊花真丈 / 鴨黒胡椒 / 甘海老押し寿司

造り

鱒 甘海老 鮪 鯛  
(妻一式)

台物

サイコロステーキ  
(人参 じゃがいも)

揚肴

天麩羅  
(海老 蟹湯葉巻き 五郎島金時 青唐)  
抹茶塩

鍋物

ブイヤベース鍋  
(海老 帆立 鮫鱈 白菜 葱 木の子 豆腐)

温物

源助大根と鴨

焼物

鱒杉板焼

酢肴

ずわい蟹ゼリー寄せ

汁物

蓮根餅

御飯

地物こしひかり 香の物

水菓子

ティラミス 栗の甘露煮 林檎ヨーグルト

※献立は一例となります。  
旬の食材を使用して日によって内容が変わります。