

# 二月の会席料理御献立

4860円コース 全8品

焼八寸

牡蠣味噌焼

いか雲丹焼

海老美塩煮

差味

刺身盛り合わせ

(当日の仕入れにより、お造りいたします)

一人鍋

寄せ子り鍋 青のり風味

中皿

豚の角煮

揚物

海老しんじょう伏見揚げ 春野菜天婦羅

蒸物

鯛と蕪の酒蒸し 春菊あん掛け

食事

ちらし寿司

甘味

苺のアイス

※献立は仕入れの都合により変更の場合がございます

# 二月の会席料理御献立

5400円コース 全9品

前菜

牡蠣味噌焼

スモークサーモンきねた砵巻

菜の花からし和え

差味

刺身盛り合わせ

(当日の仕入れにより、お造りいたします)

焼物

でんぼう伝法焼 銀あん掛け

一人鍋

寄せ子り鍋 青のり風味

中皿

豚の角煮

揚物

海老しんじょう伏見揚げ 春野菜天婦羅

酢物

鰯酢 白雪大根 山葵酢

食事

ちらし寿司

甘味

苺のアイス

\*献立は仕入れの都合により変更の場合がございます