

松景がに会席

天然本鮪と冬の味覚

七〇、〇〇〇円

※十一月十日から十二月二十九日まで

前菜

松景がにとキヤビア 酢の物
天然鮪中とろ刺しと酒盗和え
河豚唐揚げ 銀杏松景
黒毛和牛ロースト 麴ソース

造り変わり

握り寿司
松景がに 天然本鮪漬け

焼物

松景がに甲羅味噌焼き

鍋物

松景がにと伯州美人 しゃぶしゃぶ
白菜 大椎茸 水菜 豆腐

食事

松景がに釜炊き御飯
香の物 蜆赤出汁
又は
松景がに雑炊
餅 玉子 浅葱 香の物

水菓子

季節の果物三点盛り

デザート

半兵衛麩ぜんざい

月代

つきしろ

二〇、〇〇〇円

先付

松景がにと鯛燻製
極み出汁ジユレ掛け

前菜

鰯麴味噌焼 銀杏松景
鰯肝醬油蒸しと長芋 菜花辛子漬け
ふぐ唐揚げ
伯州美人天婦羅 獅子唐
青森県産サーモンと
クリームチーズ金山寺味噌和え

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
柚香ドレッシング掛け
季節のお造り二種

焼物

隠岐の島産鮮魚ローストと牡蠣
吟醸香味焼

進肴

国産牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

鴨せいろ蕎麦

水菓子

彩り果実の莓ジュレ掛け
ミルクジェラート

山吹

やまぶき

二五、〇〇〇円

前菜

鮮魚袖庵焼 小芋田楽焼
蓮根磯部揚げ 松茸天婦羅
銀杏松景
鰻一夜干しと根三つ葉山葵浸し
鰻と茗荷の酢の物

生雲丹と湯葉玉地蒸し 松茸餡掛け

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
和風カルパッチョ
季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑ととろ茄子トマト煮
バジル香草焼き

煮物

海老真薯と松茸 柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

松茸搔き揚げ天せいろ蕎麦

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

栗蒸し羊羹

朱 あかり

三〇、〇〇〇円

前菜

鮮魚柚庵焼 小芋田楽焼
蓮根磯部揚げ 松茸天婦羅

銀杏松景

鰻一夜干しと根三つ景山葵浸し
鰯と茗荷の酢の物

お椀

鰻と松茸 土瓶蒸し

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

和風カルパッチョ

季節のお造り三種

焼物

天然蒸し鮑ととろ茄子トマト煮

バジル香草焼き

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

松茸釜炊きご飯

香の物 蜆赤出汁

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

栗蒸し羊羹

鼓

つづみ

一六、〇〇〇円

平日昼限定

前菜

鰻麹味噌焼 銀杏松景

鰻肝醬油蒸しと長芋 菜花辛子漬け

ふぐ唐揚げ

伯州美人天婦羅 獅子唐

青森県産サーモンと

クリームチーズ金山寺味噌和え

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り一種

煮物

隠岐の島産鮮魚ローストと牡蠣

吟醸香味焼

進肴

和風ビーフシチュー

たぐり湯菜 山椒風味

食事

ずわい蟹釜炊きご飯

お吸い物 香の物

水菓子

彩り果実の苺ジュレ掛け

ミルクジェラート

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。

※料金に別途サービス料を加算させていただきます。