

松葉がに会席
天然本鮨と冬の味覚

七〇、〇〇〇円

※十二月二十九日まで

前菜

松葉がにとキヤビア 酢の物

天然鮪中とろ刺しと酒盃和え

河豚唐揚げ 銀杏松葉

黒毛和牛ロースト 鮭ソース

造り変わり

握り寿司 松葉がに 天然本鮨漬け

焼物

松葉がに甲羅味噌焼き

焼物

松葉がに天婦羅 天婦羅

焼物

松葉がに甲羅味噌焼き

鍋物

松葉がにと伯州美人 しゃぶしゃぶ

食事

松葉がに金焼き御飯

白菜 大椎茸 水菜 豆腐

又は 松葉がに雑炊

餅 玉子 浅葱 香の物

水菓子 季節の果物三点盛り

デザート

半兵衛麩せんざい

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

先付

松葉がにと鯛煙製

極み出汁ジユレ掛け

前菜

松葉がにと鮭味噌

銀杏松葉

鮭肝醤油蒸しと長芋 菜花辛子漬け

ふぐ唐揚げ

伯州美人 天婦羅

獅子唐

お造り

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

クチバシマグロとムース生ハムと苺

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

お造り

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

進肴

吟釀香味焼

食事

国産牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

鴨せいろ蕎麦

水菓子

彩り果実の菓ジユレ掛け

ミルクジエラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

鮮魚袖庵焼 菜花辛子漬け

新丸十蜜煮

万願寺唐辛子 銀杏松葉

ふぐ唐揚げ

二種の力ナツベ

キヤビアとムース 生ハムと苺

鰻白焼と茗荷 胡瓜酢漬け

ふぐ唐揚げ

伯州美人 天婦羅

獅子唐

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え

鮭肝鉄皮和え 彩り野菜

季節のお造り二種

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え

鮭肝鉄皮和え 彩り野菜

お造り

車海老と帆立 香味焼

焼物

加賀蓮根饅頭鉄込み 一人鍋

海老芋唐揚げ 聖護院大根

進肴

黒毛和牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

白海老搔き揚げと天せいろ蕎麦

水菓子

白海老搔き揚げと天せいろ蕎麦

甘味

栗蒸し羊羹

水菓子 季節の果物三点盛り

デザート

半兵衛麩せんざい

朱あかり

三〇、〇〇〇円

鼓つづみ
平日専限定

一六、〇〇〇円

前菜 鮮魚柚庵焼 菜花辛子漬け
新丸十蜜煮

ふぐ唐揚げ 万願寺唐辛子
二種のカナッペ キヤビアとムース 生ハムと苺
鰻白焼と茗荷 胡瓜酢漬け

鮫鮓味噌焼 銀杏松葉
鮟肝醤油蒸しと長芋 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 炙りふぐ薄造り ポン酢添え
鞍肝鉄皮和え 彩り野菜
季節のお造り三種

焼物 松葉がにと帆立 香味焼

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 加賀蓮根饅頭鉄込み 一人鍋
海老芋唐揚げ 聖護院大根

焼物 隠岐の島産鮮魚ローストと牡蠣
吟醸香味焼

進肴

黒毛和牛フイレスステーキ
焼野菜 ポン酢添え

進肴 和風ビーフシチュー
たぐり湯葉 山椒風味

食事

松葉がに金焼きご飯
赤出汁 香の物

食事 彩り果実の蔓ジユレ掛け
ずわい蟹金焼きご飯
お吸い物 香の物

水菓子
熟し柿

水菓子

甘味
栗蒸し羊羹

※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。