

松景がに会席
天然本鮪と冬の味覚

七〇、〇〇〇円
※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

彩り果実の苺ジュレ掛け
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 菜花辛子漬け
新丸十蜜煮
ふぐ唐揚げ
万願寺唐辛子 銀杏松景
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

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え
鰯肝鉄皮和え 彩り野菜
季節のお造り二種

焼物

車海老と帆立 香味焼

煮物

加賀蓮根饅頭鑄込み 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

白海老掻き揚げと天せいろ蕎麦

水菓子

熟し柿

甘味

栗蒸し羊羹

朱 あかり

三〇、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

鰻白焼と茗荷

お造り

炙りふぐ薄造り

鮫肝鉄皮和え

季節のお造り三種

焼物

松葉がにと帆立

煮物

加賀蓮根饅頭鑄込み

海老芋唐揚げ

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜

食事

松葉がに釜炊きご飯

赤出汁 香の物

水菓子

熟し柿

甘味

栗蒸し羊羹

鼓

つづみ

一六、〇〇〇円

平日昼限定

前菜

鰯麴味噌焼

鮫肝醬油蒸しと長芋

ふぐ唐揚げ

伯州美人天婦羅

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

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り一種

焼物

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

たぐり湯葉

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。