鳥取県産松葉がにとふぐの会席

八八、〇〇〇円

※十二月二十九日まで

前菜
牛蒡餅揚げ出し
天然蒸し鮑　銀杏松葉
ふぐ燻製と菊花膾
松葉がにと天然鮪にぎり寿司

温物
豆乳玉地蒸し　松葉がに餡
生姜　三つ葉

お造り
炙りふぐ薄造り　ポン酢
松葉がに洗い造り　蟹酢

焼物
ふぐ白子石焼
ふぐ唐揚げ　しし唐

強着
松葉がに味噌焼

進着
ふぐ一人鍋
白葱　菊菜　鮑茸　ポン酢

食事
松葉がに雑炊　香の物

水菓子
果物三種盛り

甘味
水羊羹とタピオカ

月代　つきしろ

二〇、〇〇〇円

前菜
帆立かぼす味噌和えと菜花
銀鱈西京焼
青森県産鮭熟成手毬寿司
ふぐ唐揚げ　銀杏松葉
鮟肝　柿菊花なます

お造り
鮮魚の薄造り　和風カルパッチョ風
季節のお造り二種

焼物
ずわい蟹と蒸し鮑　香草パン粉焼

煮物
ふぐ白子黄身揚げ　柚子胡椒仕立て

進着
国産牛フィレロースト
焼野菜　ポン酢添え

食事
ふぐ炊き込みご飯
焼き海苔　唐墨粉　葱
赤出汁　香の物

デザート
いろいろ果実といちごジュレ
ミルクジェラート

山吹　やまぶき

二五、〇〇〇円

先付
豆乳玉地蒸し　美味出汁ジュレ
雲丹　順菜　つる紫

小前菜
鮎うるか和え
白海老唐揚げ　銀杏松葉
穴子南蛮漬け
松茸と菊菜お浸し

温物
名残鱧と松茸土瓶蒸し

お造り
鮮魚の薄造り　和風カルパッチョ
炙り鰹と千草　槍烏賊
浅葱　生野菜　山葵

焼物
鱒山椒味噌焼
蛤と焼松茸　五三竹

進着
黒毛和牛フィレステーキ
焼野菜　ポン酢添え

食事
手打ち蕎麦と松茸かき揚げ

水菓子
季節の果物二種盛り

甘味
小豆栗羊羹

朱 あかり　三〇、〇〇〇円

先付
豆乳玉地蒸し　美味出汁ジュレ
雲丹　順菜　つる紫

小前菜
鮎うるか和え
白海老唐揚げ　銀杏松葉
穴子南蛮漬け
松茸と菊菜お浸し

温物
名残鱧と国産松茸土瓶蒸し

お造り
鮮魚の薄造り　和風カルパッチョ
天然鮪　炙り鰹と千草　槍烏賊
浅葱　生野菜　山葵

焼物
鱒山椒味噌焼
天然蒸し鮑と焼松茸　五三竹

進肴
黒毛和牛フィレステーキ
焼野菜　ポン酢添え

食事
手打ち蕎麦と松茸かき揚げ

水菓子
季節の果物三種盛り

甘味
小豆栗羊羹

鼓 つづみ　一六、〇〇〇円
〜平日昼限定〜

前菜
帆立かぼす味噌和えと菜花
銀鱈西京焼
青森県産鮭熟成手毬寿司
ふぐ唐揚げ　銀杏松葉
鮟肝　柿菊花なます

温物
豆乳玉地蒸し　ポン酢餡

お造り
鮮魚の薄造り　和風カルパッチョ風
季節の御造り一種

焼物
ずわい蟹と蒸し鮑　香草パン粉焼

進肴
和牛すじ肉　和風ビーフシチュー
焼野菜

食事
ふぐ炊き込みご飯
焼き海苔　唐墨粉　葱
赤出汁　香の物

デザート
いろいろ果実といちごジュレ
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。