

# 「悠。プラン」

二七、〇〇〇円

## 御祝盛

- |                |        |      |
|----------------|--------|------|
| 鮭麹味噌焼          | 小袖伊達巻  | 花蓮根  |
| 青森県産サーモンと千枚蕪   | 蒸し鮑土佐煮 | 鯛煮浸し |
| 蒸し鮑土佐煮         | 鮭煮浸し   | 昆布巻  |
| 小網巻漬けとマスカット霧和え | 新丸十蜜煮  | 紅白膾  |
| 矢柄香味揚げ         | 銀杏松葉   | パブリカ |
| 松前数の子          | 菜花辛子浸し | 紅白寄せ |

## 御造里

- |         |      |            |
|---------|------|------------|
| 鮮魚の薄造り  | 彩り野菜 | 柚香ドレッシング掛け |
| お造り二種盛り |      |            |

## 御家惣物

- |       |       |
|-------|-------|
| 海老と帆立 | 吟醸香味焼 |
|-------|-------|

## 御多喜物

- |              |  |
|--------------|--|
| 鮮魚オランダ煮と一本占地 |  |
| 柚子胡椒仕立て      |  |

## 御進肴

- |            |       |
|------------|-------|
| 国産牛フィレステーキ |       |
| 焼野菜        | ポン酢添え |

## 御食事

- |                |     |
|----------------|-----|
| 天然鯛と山椒焼き込みご飯   |     |
| 紅白半兵衛麩と三つ葉お吸い物 | 杏の物 |

## 御水菓子

- |            |  |
|------------|--|
| 彩り果実苺ジユレ掛け |  |
| ミルクジエラート   |  |

## 御甘味

- |       |  |
|-------|--|
| 栗蒸し羊羹 |  |
|-------|--|

# 「舞。プラン」

三二、〇〇〇円

## 御祝盛

- |                |        |      |
|----------------|--------|------|
| 鮭麹味噌焼          | 小袖伊達巻  | 花蓮根  |
| 青森県産サーモンと千枚蕪   | 蒸し鮑土佐煮 | 鯛煮浸し |
| 蒸し鮑土佐煮         | 鮭煮浸し   | 昆布巻  |
| 小網巻漬けとマスカット霧和え | 新丸十蜜煮  | 紅白膾  |
| 矢柄香味揚げ         | 銀杏松葉   | パブリカ |
| 松前数の子          | 菜花辛子浸し | 紅白寄せ |

## 御造里

- |         |      |            |
|---------|------|------------|
| 鮮魚の薄造り  | 彩り野菜 | 柚香ドレッシング掛け |
| お造り三種盛り |      |            |

## 御家惣物

- |      |     |
|------|-----|
| 伊勢海老 | 香味焼 |
|------|-----|

## 御多喜物

- |              |  |
|--------------|--|
| 鮮魚オランダ煮と一本占地 |  |
| 鱻鰈餡掛け        |  |

## 御進肴

- |             |       |
|-------------|-------|
| 黒毛和牛フィレロースト |       |
| 焼野菜         | ポン酢添え |

## 御食事

- |                |     |
|----------------|-----|
| 天然鯛と山椒焼き込み御飯   |     |
| 紅白半兵衛麩と三つ葉お吸い物 | 杏の物 |

## 御水菓子

- |            |  |
|------------|--|
| 季節の果物盛り合わせ |  |
|------------|--|

## 御甘味

- |       |  |
|-------|--|
| 栗蒸し羊羹 |  |
|-------|--|