

冬 ライト会席 お品書き

前菜小鉢 春菊と菊花のお浸し

子持ち昆布の土佐漬け

鮫鱈の共煮

造 里 本日の鮮魚四種盛り

温 鍋 河豚とキンキの食べ比べ

煮 物 鰯大根

揚げ物 タチ天麩羅

楽盛り 海老、干社唐、珍味の松葉串

松葉河豚の唐揚げ・鮑の旨煮

太牛蒡のすり身射込み

あわ麩の含め煮

礼文島産もずくの土佐酢掛け

食 事 蟹飯

香の物 大根の醤油漬け・赤蕪の甘酢漬け

胡瓜の糠漬け

止 碗 平湯葉の清汁仕立て

デザート 自家製 クリームブリュレ

※仕入れの都合により内容が異なる場合がございます。