

11 月●5000 会席



先附	小松菜お浸し 浅利 糸花 あん肝豆腐 生七味 美だし	前菜 小松菜酱油拌 蛤蜊、鰹鱼花 鮫鰻鱼肝豆腐 鲜七味辣椒、鲜味高汤	
吸物	きのこ真丈 小蕪 莢隠元 一文字人参 へぎ柚子	清汤 蘑菇鱼丸 小茺菁、四季豆 胡萝卜、柚子皮	
向附	鯛 鮪 針烏賊 あしらい一式	生鱼片 鯛鱼 金枪鱼 墨鱼 (切丝) 配菜	
焚合	鰯と大根 水菜 針柚子	炖菜 鰯鱼炖白萝卜 水菜、柚子丝	
焼物	サーモン味噌幽庵焼 公孫樹大根 キャラ煮 胡桃柚子寄せ	烤物 味噌柚子腌烤三文鱼 银杏形白萝卜 甜辣酱油煮蜂斗菜 核桃柚子泥	
酢の物	水蛸湯洗い 阿茶羅大根 彩り野菜 白木耳 土佐酢 辛子酢味噌	醋拌菜 焯水章鱼 块状白萝卜 什锦时蔬 银耳 土佐醋汁、芥末醋味噌	

留物	豆乳蒸し 小柱 焼目粟麩 銀杏 三ツ葉 銀餡 降り柚子	蒸物 豆乳蒸 扇貝柱、烤小米面筋 银杏、鴨儿芹 银芡汁、柚子泥	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 白菜浅漬 刻み高菜漬	米饭 魚沼産越光米 腌菜: 啤酒腌白萝卜 浅渍白菜 碎高菜渍	
留碗	赤だし 豆腐 若布 庄内麩 刻み三ツ葉 粉山椒	味噌汤 红味噌汤 豆腐、裙带菜、面筋 鴨儿芹碎、山椒粉	
水物	和紅茶プリン林檎ジュレ 掛け	甜点 日本红茶布丁配苹果果冻	