

2月●5000 会席



<p>先附</p>	<p>小柱 白酢和え 縮み蒟蒻 赤蒟蒻 蓮根 胡瓜 松 の実</p>	<p>前菜: 扇貝柱醋拌 魔芋丝 红魔芋 莲藕 黄瓜 松子</p>	
<p>吸物</p>	<p>浅利と和布真丈 小蕪 短冊人参 三ツ葉 へぎ柚子</p>	<p>清汤: 蛤蜊海带真丈 小茺菁 胡萝卜条 三叶草 柚子皮</p>	
<p>向附</p>	<p>寒鰯大根卸し載せ 鮪 鯛 あしらい一式</p>	<p>生鱼片: 寒季鰯鱼配萝卜泥 金枪鱼 鯛鱼 传统配菜</p>	
<p>焚合</p>	<p>丸大根含め煮 練昆布巻 里芋 梅麩 水菜 共地 針柚子</p>	<p>炖物: 整根炖萝卜 鲑鱼海带卷 芋头 梅子面筋 水菜 原汤 柚子丝</p>	
<p>焼物</p>	<p>鱈幽庵焼 二色玉子 人参味噌漬 生姜土佐煮</p>	<p>烤物: 青花鱼幽庵烤 双色蛋 味噌腌胡萝卜 土佐煮姜</p>	
<p>蒸し物</p>	<p>もち豚柔煮玉締め 银杏 三ツ葉 卸し生姜 旨だし餡</p>	<p>蒸物: 嫩炖猪肉玉子豆腐 银杏 三叶草 姜泥 鲜汤汁</p>	

<p>酢の物</p>	<p>北寄貝 分葱 大根 赤パプリカ甘酢漬 土佐酢 辛子酢味噌</p>	<p>醋物: 北寄貝 小葱 白萝卜 甜醋渍红甜椒 土佐醋 芥末醋味噌酱</p>	
<p>御食事</p>	<p>こしひかり 香乃物 大根ビール漬 高菜漬 キャラ煮 留椀 赤だし 薄揚げ 庄内麩 なめ茸 刻み三ツ菜 粉山椒</p>	<p>主食: 越光米饭 香物 啤酒腌萝卜 高菜腌菜 油炒蒟蒻 赤味噌汤 油豆腐 庄内面筋 滑子菇 碎三叶草 山椒粉</p>	
<p>水物</p>	<p>酒粕ムースマンゴーソース掛け</p>	<p>甜点: 清酒糟慕斯 配芒果酱</p>	