

1月12日～●5000会席			
先附	鯖の柚子麴漬 菠薐草浸し 小柱 糸花	前菜: 柚子麴漬鯖魚 菠菜浸泡醬油 小扇貝 柴魚絲	
吸物	梅豆腐 白木耳 湿地 壬生菜 柚子	湯: 梅子豆腐 白木耳 滑子菇 三葉草 柚子	
向附	鯛松皮造り 甘海老 烏賊鮭射込み あしらひ一式	生魚片: 鯛魚松皮式刺身 甜蝦 金槍魚配山藥泥 配菜一式	
焚合	蕪含め煮 海老つみれ煮 里芋 湯葉 梅麴 菠薐草 共地 針柚子	炖物: 高湯煮茼蒿 煮蝦丸 芋頭、湯葉(豆腐皮)、梅花面筋 菠菜、勾芡汁、柚子絲	
焼物	サーモン南天焼 叩き牛蒡 お多福豆珈琲煮 はじ神	烤物: 南天焼鮭魚(配鮭魚子与萝卜泥) 拍牛蒡 咖啡風味煮蚕豆 醋漬嫩姜	
揚げ物	海老アーモンド揚げ 鱈梅揚げ 蓮根 青唐 華紅白	油炸: 杏仁炸蝦 梅花炸比目魚 蓮根 青辣椒 紅白花型炸物	
酢の物	さごし昆布ペ 紅頭矮蟹 蛇腹胡瓜 若布 セルフィーユ	醋物: 昆布漬青花魚 紅雪蟹 黃瓜 香葉 土佐醋	

	土佐酢 黄身酢	配芥末酱油醋	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 安芸柴漬 刻み高菜	主食： 越光米饭 配菜 啤酒腌萝卜 紫苏腌菜 剁碎芥菜	
留碗	赤だし 豆腐 榎茸 庄内麩 刻み三ツ葉 粉山椒	赤味噌汤 豆腐 金针菇 面筋 剁碎三叶草 山椒粉	
水物	梅ゼリー	甜点： 梅子果冻	