

1月12日～●8000会席

先附	貝柱昆布〆白子掛け 水前寺海苔 いくら 長芋 水菜	前菜: 昆布渍扇贝配鳕鱼白 水前寺海苔、鲑鱼子、山药、水菜	
吸物	蛤真丈掬い取り 白木耳 椎茸 壬生菜 一文字人参 柚子	清汤: 蛤蜊鱼糕 白木耳 香菇 胡萝卜结 柚子	
向附	鯛松皮造り 本鮨劍先鳥賊重ね 鈎蝦 あしらい一式	生鱼片: 鲷鱼刺身(松皮造/汤霜法) 本金枪鱼与剑尖枪乌贼 牡丹虾 配菜拼盘	
焚合	海老芋昆布巻 蕪含め煮 甘鯛黄金揚げ煮 牛蒡旨煮 梅花人参 波菱草 銀餡 針柚子	炖物: 海老芋昆布卷 高汤煮芜菁 甘鲷黄金煮(裹蛋黄油炸后煮) 煮牛蒡、梅花形胡萝卜 菠菜、勾芡汁、柚子丝	
焼物	銀鮭味噌漬翁焼 梅花熨斗梅酒粕 紅芋金団寄せ 金時人参甘酢漬	烤物: 味噌渍银鮭翁烧(配朧昆布) 梅肉与梅酒糟 红薯泥金团 糖醋金时胡萝卜	
強肴	蟹爪のあられ揚げ 百合根万寿 松の実 とき辛子 銀庵	精选佳肴: 脆米炸蟹钳 百合根饺子 松子 淀粉汁 芥末	
酢の物	河豚霜降り 彩り野菜 (大根 パプ リカ赤・黄 椎茸) 蛇腹胡瓜 浅月 生七 味 割ポンジュレ	醋物: 河豚生鱼片 辣味时蔬醋渍 (白萝卜 红甜椒 香菇) 黄瓜 七味粉 韭菜 醋汁: 土佐醋 柑橘醋冻	

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	
留椀	赤だし 豆腐 榆茸 庄内麸 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 花餅紅梅	甜点: 梅子果冻 红梅花饼	