

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： 昆布漬扇貝配鰯魚白 水前寺海苔、鮭魚子、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 本鮪剣先烏賊重ね 釧蝦 あしらい一式	生魚片： 鯛魚刺身(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 菠薐草 銀餡 針柚子	炖物： 海老芋昆布巻 高汤煮茼蒿 甘鯛黄金煮(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： 味噌漬银鮭翁烧(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 花餅紅梅	甜点： 梅子果冻 红梅花饼	