

7月●8000会席



先附	鯛昆布〆夏大根雲掛け 胡瓜 蓴菜 いくら 加減酢 だだ茶豆腐 枸杞の実 山葵 美だし	开胃菜 真鯛昆布腌制 配夏季白萝卜泥浇汁 黄瓜、蓴菜 配鲑鱼子甜醋汁 毛豆腐（山形特产毛豆制作） 配枸杞子、山葵、美味高汤	
吸物	湯葉豆腐 炙り鰹 冬瓜 人参 陸鹿尾菜 梅肉 柚子	清汤 豆腐皮豆腐 配炙烤鰹鱼 冬瓜、人参 海蓬子 梅肉、柚子	
向附	平目 本鮪 甘海老 あしらい一式	生鱼片 比目鱼 本金枪鱼 甜虾 配菜一套	
焚合	伝助穴子すき小鍋 玉葱 笹掻き牛蒡 水菜 榎茸 豆腐 玉子	炖菜 传助鳗鱼涮锅（特大号鳗鱼） 洋葱、笹切牛蒡 水菜、榎茸 豆腐、鸡蛋	
冷し鉢	翡翠茄子 貝柱 赤万願寺 落し芋 叩き秋葵 卸し生姜 旨だし餡	凉菜 翡翠茄子 配扇贝柱 红万愿寺辣椒 落花生芋 拍打秋葵 磨碎生姜 鲜美高汤芡汁	

焼物	甘鯛若狭焼 葉唐辛子 玉蜀黍雲丹よごし 酢取り茗荷	烧烤 甜鯛若狭焼（带鳞用酒酱油调味烧制） 叶辣椒 玉米配海胆 醋腌茗荷	
酢の物	剣先烏賊湯洗い 細水雲 蛇腹胡瓜 パプリカ阿茶羅漬 土佐酢 辛子酢味噌	醋拌菜 剑先乌贼热水烫制 细水云 蛇腹黄瓜（细切花刀） 甜醋腌蔬菜 土佐醋 芥子醋味噌	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 柴漬 キャラ煮	主食 鱼沼产越光米（新潟鱼沼地区特产优质大米） 腌菜 白萝卜啤酒腌菜 柴渍菜 佃煮小菜	
留椀	合せ味噌 豆腐 若布 庄内麴 刻み三ツ葉	味噌汤 混合味噌汤 豆腐、裙带菜 庄内麴（山形特产） 切碎三叶草	
水物	白桃ゼリー寄せ 蕨餅	甜品 白桃果冻 蕨饼	