

2月1日～●8000会席

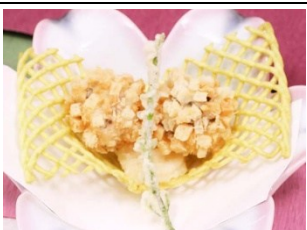


先附	蛤菜種梅香掛け 焼椎茸 大根 唐墨	前菜 蛤蜊拌油菜花 梅香风味 烤香菇、白萝卜、乌鱼子	
吸物	貝柱真丈 鱈酒蒸し 筍 三ツ葉 梅肉 柚子	清汤 干贝鱼肉丸、酒蒸鱈鱼 (沙钻鱼) 竹笋、鸭儿芹、梅肉、柚子	
向附	真羽太 本鮪 あしらい一式	刺身 七带石斑鱼 蓝鳍金枪鱼 什锦配菜	
焚合	寒鰯しゃぶしゃぶ 笹葱 水菜 榎茸 豆腐 ぽんず	炖菜 寒鰯鱼涮锅 (小火锅) 大葱、水菜、金针菇、 豆腐、橙醋	
焼物	金目鯛蒟味噌焼 黄金松風 酢取り茗荷	烤物 烤金目鯛配款冬花味噌 黄金松风烧 (鸡肉糜烧)、 醋渍茗荷	
強肴	河豚身皮唐揚げ 蓬豆腐 美だし 枸杞の実	主菜 炸河豚肉与皮、 艾草豆腐 鲜美高汤、枸杞	

酢の物	海松貝 鳥貝 葉山葵 長芋 針ラレッシュ 土佐酢 辛子酢味噌	醋味凉菜 海松贝 (象拔蚌)、乌贝 山葵叶、山药、樱桃萝卜、 土佐醋、芥末醋味噌	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 刻み高菜 キャラ煮	主食 魚沼産越光米 咸菜 啤酒腌萝卜、碎高菜、 酱油煮款冬	
留碗	赤だし 豆腐 なめ茸 庄内麩 刻み三ツ葉 粉山椒	止碗(汤) 红味噌汤 豆腐、滑菇、庄内面筋、 鸭儿芹、山椒粉	
水物	柚子プリン 梅あん葛餅	甜点 柚子布丁 梅馅葛饼	

2月1日～●5000会席



先附	太刀魚南蛮漬 椎茸 赤蒟 大阪しろな浸し 糸花	前菜 南蛮漬太刀魚 香菇、紅魔芋、 浸煮大阪白菜、木魚花	
吸物	浅利と若布真丈 小蕪 一文字人参 三ツ葉 柚子	清湯 蛤蜊裙帶菜魚肉丸 小茺菁、一文字胡蘿卜、 鴨兒芹、柚子	
向附	寒鰯大根卸し載せ 鮭 鯛 あしらひ一式	刺身 寒鰯魚配蘿卜泥、 金槍魚、 鯛魚 什錦配菜	
焚合	淀の丸大根含め煮 鯨昆布卷 揚げ豆腐 梅麩 水菜 共地 降り柚子	炖菜 煮淀丸大蘿卜、 昆布卷、炸豆腐 梅花面筋 (梅花麸)、水菜、 高湯、柚子	
焼物	鰯幽庵焼 生姜土佐煮 人参甘酢漬	烤物 幽庵烤鰯魚 生姜土佐煮、糖醋胡蘿卜	
揚げ物	筍ふわり揚げ籠盛り 蓮根 シーアスパラ	炸物 松软面衣炸竹笋 (盛于脆土豆籃中) 莲藕、海芦笋	

酢の物	北寄貝 分葱 若布 赤パプリカ甘酢漬 土佐酢 辛子酢味噌	醋味凉菜 北寄贝、 香葱、裙带菜 糖醋红椒、 土佐醋、芥末醋味噌	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 刻み高菜 キャラ煮	主食 魚沼産越光米 咸菜 啤酒腌萝卜、碎高菜、 酱油煮款冬	
留碗	赤だし 豆腐 なめ茸 庄内麩 刻み三ツ葉 粉山椒	止碗(汤) 红味噌汤 豆腐、滑菇、庄内面筋 鸭儿芹、山椒粉	
水物	柚子プリン	甜点 柚子布丁	