師走

壱の前菜

芽キャベツ アンチョビ白和えクリームチーズ豆腐 金柑

ワカサギ トレビス甘酢

平スズキ 芽ネギ

寿司

海老芋揚げ煮 海老餡かけ

寒鰆の燻り

春菊お浸

ちり酢

参の前菜

白菜すり流

-仁田葱

魚

金目鯛の鱗焼き

九条葱

貝出汁

国産牛ランプ あん肝 有馬山椒

食事

五島うどん トリュフ 釜玉

甘味

洋梨 黄柚子 大吟醸 黒糖

食後のお茶



芽キャ ベムチ ズ豆腐 チ 3 ビ白和え 金柑

ワカサギ ビス甘酢

平スズキ 豚足包み揚げ 芽ネギ

寿司

海老芋揚げ煮 海老餡かけ

寒鰆の燻り

弐の前菜

春菊お浸 ちり酢

参の前菜

白子

肆の前菜

蝦夷鮑 古代米リゾ

ッ

金目鯛の鱗焼き 帆立貝 九条葱 貝出汁

肉

黒毛和牛リブ

口

ス

あん肝

有馬山椒

五島うどん 釜玉

甘味 梨

食後のお茶

黄柚子

大吟醸

黒糖



ベムチ ズ豆腐 金柑

芽キャ チ 3 ビ白和え

ワカサギ 豚足包み揚げ ビス甘酢

平スズキ

芽ネギ 寿司

海老芋揚げ煮 海老餡かけ

弐の前菜

寒鰆の燻り 春菊お浸 ちり酢

参の前菜

白子 白菜す 仁田葱

肆の前菜

蝦夷鮑 キャビア 古代米リゾ

金目鯛の鱗焼き 帆立貝 九条葱 貝出汁

肉

仙台牛サ 口 あん肝

五島うどん 釜玉

甘味 梨

黄柚子 大吟醸 黒糖

食後のお茶

