

¥20,000

舞  
会  
席

M  
A  
I  
c  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	松葉蟹の和え混ぜ 蓮根餅
前菜	チーズの奈良漬け 鯖昆布鮓 葡萄松風 人参と銀杏のカステラ 柿と蒟蒻の白あえ
お椀	地鶏と茸の土瓶蒸し 銀杏 三つ葉
お造り	てっさ ポン酢 薬味
焼き物	喜知次一夜干し 酢橘 フルーツほおづき 染おろし
肉料理	和牛サーロインと蓮根の香味ソース
煮物	鱈白子と海老芋の煮卸し
食事	蟹雑炊 香の物 または 握り寿司三貫 赤出汁
水菓子 甘味	季節の果物 落花生の羽二重 蜜煮大納言

Delicacies	Snow crab, lotus root
Appetizers	Cheese, sake lees, mackerel sushi, blowfish jelly, carrot, ginkgo persimmon, konjac, sesame
Soup	Chicken, mushrooms, ginkgo, Japanese parsley
Sashimi	Blowfish, ponzu vinegr, condiments
Grilled dish	Channel rockfish, sudachi citrus, physalis fruit, Japanese radish
Meat dish	Wagyu beef, lotus root, flavor sauce
Simmered dish	Soft cod roe, taro, Japanese radish
Rice dish	Rice porridge, crab, Japanese pickles or Sushi, miso soup
Dessert	Seasonal fruits Peanut tofu, sweet red beans

日本料理

