

¥20,000

舞
会
席

M
A
I
c
o
u
r
s
e

先付け 前菜	名残鱧湯引き 煎り酒 織茗荷 花穂紫蘇 煎り銀杏 合鴨串焼き 生麩 蒟蒻 零余子
お椀	すっぽんと鶏の熱蒸し 松茸 椎茸 冬瓜 葱
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	甘鯛の鱗焼き 菊花蕪アチャラ漬け お多福豆
肉料理	和牛朴葉焼き 半熟玉子 茸いろいろ しし唐素焼き 木の実味噌
揚げ物	無花果薄衣揚げ 雲丹 隠元紫蘇巻き 煮卸し出汁 生姜
煮物	ハタ酒蒸し 笹がき牛蒡 打ち葱 水菜 人参 柚子
食事	握り寿司三貫 赤出汁 または 柔らか蒸し鮑のバターご飯 海苔醤油 赤出汁 香の物
水菓子 甘味	ピオーネ マスカット 抹茶の羽二重寄せ 晒しあん 濃茶蜜

Delicacies	Parboiled conger pike,
Appetizers	Ginkgo, duck skewers, wheat gluten, konjac jelly, bulblets
Soup	Steamed softshell turtle, chicken
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled tilefish
Meat dish	Grilled wagyu beef, nuts miso
Deep-fried dish	Fried fig, sea urchin
Simmered dish	Simmered grouper, burdock
Rice dish	Sushi, miso soup or Steamed rice, simmered abalone Miso soup, Japanese pickles
Dessert	Pione grapes, Muscat grapes, Macha cake

日本料理



mai