

¥20,000

舞  
会  
席

M  
A  
I  
c  
o  
u  
r  
s  
e

前菜	飯蛸と菜の花の辛子浸し 松葉蟹とも和え 生姜酢のジュレ 刻み三つ葉
お椀	薄氷椀 河豚焼き白子 みぞれ仕立て 鶯菜
お造り	てっさ ポン酢 薬味
焼き物	喜知次と帆立の山椒焼き 織野菜 柚子
肉料理	飛騨牛焼きしゃぶ ゴマダレ 薬味
揚げ物	とらふぐ唐揚げ しし唐 酢橘
煮物	蕪菁蒸し 甘鯛 帆立
食事	松葉蟹の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
水菓子	瀬戸果 苺

Appetizers	Octopus, canola flower, Japanese mustard Snow crab, ginger vinegar jelly Japanese parsley
Soup	Turnip soup, soft cod roe, Japanese radish, young greens
Sashimi	Pufferfish, ponzu vinegar, condiments
Grilled dish	Channel rockfish, scallop, Japanese pepper vegetables, yuzu
Meat dish	Hida beef shabu-shabu, sesame sauce, condiments
Deep-fried dish	Bamboo shoots, dried bonito, ostrich fern
Simmered dish	Turnip, sea bream, scallop
Rice dish	Steamed rice, snow crab miso soup, Japanese pickles
Dessert	Setoka mandarin orange strawberry

日本料理

