

慶事 11,000 円 献立

< 御祝肴 >

貝合わせ(蛤・紅白鱈) 子宝海老 子持ち昆布
鰻八幡巻 御祝結び

< 御造里 >

御祝い姿盛り
小鯛姿造里 本鮪角造り 牡丹海老 烏賊松笠
越中梅貝 彩野菜 山葵 他

< 御凌ぎ >

紅白握り(蟹・イクラ)

< 御焼物 >

オマール海老と魚介のフリッカセ
季節野菜のソテーをそえて

< 御煮物 >

鮑吉野煮 鰯昆布巻き 五三竹
海老芋土佐煮 梅人参
木の芽 青菜

< メイン >

甘みと酸味とミントの香りを添えて
牛フィルのポワレ
ベリーベリーと赤ワインのソース
フォワグラ添え

< 寿物 >

タラバ蟹湯洗い 鮭奉唱
添え野菜 黄身酢

< 食事 >

栗御飯 焼豆腐の白味噌仕立て
香の物盛り合わせ

< デザート >

ホワイトチョコ・ラズベリーのムース
ラズベリーレアチーズケーキ
シュープフィル・季節のフルーツ添え