

お祝い膳

■和

4500円

■寿

7500円

祝杯

前菜

海老団子と黒豆の松葉差し
筍粉節煮 梅花人参と熨斗梅
鴨ロース鉄焼き サーモン手毬寿司
鶏松風 唐墨大根

造り

本日のおすすめ

温菜

栃の木まいたけと旬野菜の揚げだし
香り七味 生姜

主菜

和豚もちぶた肩ロースの燻し焼き
温野菜添え

飯物

芹とズワイ蟹ご飯
香の物 味噌汁

甘味

バニラアイスクリーム
手作り小豆添え

祝杯

前菜

海老団子と黒豆の松葉差し
筍粉節煮 梅花人参と熨斗梅
鴨ロース鉄焼き サーモン手毬寿司
鶏松風 唐墨大根 黄金豊鯛

椀物

蛤のお吸い物
焼き葱 椎茸 才巻き海老 千枚大根
柚子

造り

本日のおすすめ

温菜

栃の木まいたけと旬野菜の揚げだし
香り七味 生姜

主菜

サーロインのロースト
わさび 温野菜添え

飯物

芹とズワイ蟹ご飯
香の物 味噌汁

甘味

バニラアイスクリーム
手作り小豆添え

※「飯物」、「甘味」に関しましては、その時期の食材の入荷状況により異なります。