

お祝い膳

■和

4500円

■寿

7500円

祝杯

前菜

海老と黒豆の松葉差し
筍勝男煮 梅花人參
鴨ロース蜂蜜焼き
末広熨斗鶏 木の葉丸十

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

和豚もちふた肩ロースの燻し焼き
温野菜添え

飯物

帆立貝ご飯の石焼き
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

海老と黒豆の松葉差し
筍勝男煮 梅花人參
鴨ロース蜂蜜焼き
末広熨斗鶏 木の葉丸十

椀物

火取り真鯛のお吸い物
焼き葱 焼き椎茸 白髪葱
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

帆立貝ご飯の石焼き
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。