

おまかせ会席 二七、五〇〇円

献立一例【春】

先付 飯蛸山菜旨出汁ジュレ
御椀 手火山式清汁
造里 鮎魚女 軟白葱 梅肉 唐津産神経ペ鮮魚
名物 ふらの和牛花山椒鍋
煮物 天龍鮎稚鮎から揚げ 落の臺
強肴 両河内筍と蛭烏賊 天豆
焼物 鱈新牛蒡木の芽焼 花山葵
食事 桜海老と白海老土鍋御飯
止椀 吟醸味噌 新海苔 巻麩
菓子 苺豆腐

献立一例【秋】

先付 天龍鮎飯蒸し 新銀杏
御椀 蓮根汁 雉羽太 石川芋
造里 唐津産神経締め鮮魚
名物 ふらの和牛かつ カクテルソース 松茸富来
旬肴 鯖しゃぶ 胡麻からし 蒿苳
煮物 菊蕪風呂吹き 菊花餡 ふり柚子 菊菜
強肴 甘鯛栗蒸し 茄子田楽 枝豆
箸休 杏豆乳チーズ 小豆島オリーブ
食事 秋刀魚御飯 酢橘 大根おろし
止椀 吟醸味噌 新海苔 巻麩
菓子 無花果汁粉

献立一例【夏】

先付 赤雲丹と白海老 生湯葉
凌ぎ 玉蜀黍飯蒸し
御椀 冷製鰻茶碗蒸し 蓴菜とまと
造里 放血神経ペ鮮魚
名物 ふらの和牛治部煮 加賀野菜
強肴 鰻淡路仕立て
箸洗 鮑雷干し 錦糸瓜 胡麻酢
食事 天龍鮎小豆島素麺
菓子 西瓜最中

献立一例【冬】

先付 香箱蟹 金時草
御椀 桜海老すり流し
造里 唐津産神経締め鮮魚
名物 ふらの和牛炙り 柚子塩
煮物 鰯風味焼き源助大根
強肴 九絵祐庵焼 金冠 茎山葵
酢物 海鼠酢 このわた茶碗蒸し
食事 真珠貝土鍋御飯 軟白葱 慈姑
止椀 吟醸味噌 新海苔 巻麩
菓子 林檎金団

内容は時期や仕入れ状況によって変わります。
予めご了承ください。