

一ノ膳
季節の葛豆富　キャビア　マイクロトマト　セルフィーユ
炙り白子と地海苔　緑酢掛け

二ノ膳
季節の小鉢もの　秋刀魚の炙り寿司　柿博多
赤魚の西京幽庵焼き　黒豆のクリームチーズ和え

御造里
近海鮮魚盛合わせ　本わさび

お凌ぎ
海老と百合根の卵地蒸しトリュフ風味

台の物
合鴨と冬野菜の炙り焼き　三島大根　バルサミコ酢

揚げ物
旬魚の変わり揚げ　天汁

御食事
季節の炊き込みご飯　蜆汁　香の物

水菓子
練乳と丹那牛乳の絹流し　伊豆苺
生クリーム　セルフィーユ

※写真はイメージです