

前菜

季節前菜盛合せ

吸物

油目葛叩き 清まし仕立て

造り

白身うす造り 鱧切り落とし 上鮓
あしらい一式 金箔 ぼん酢 醤油 梅肉

焼物

※お選びください
・国産牛フィレステーキ
・国産牛サーロインステーキ
・鮑ステーキ
・伊勢海老黄金焼

進肴

毛蟹酢

焚合

※お選びください
・川俣軍鶏の水炊き 手羽先 薬味色々 塩 ぼん酢
・金目鯛のしゃぶしゃぶ ぼん酢 梅肉
・白味噌のブイヤベース 伊勢海老 その他魚介
・スペアリブと新蓮根団子の味噌仕立て

強肴

※お選びください
・車海老と野菜の天婦羅盛合せ
・旬魚の揚げ出し 赤卸し 九条葱
・チーズの盛合せ

止椀

しじみ赤味噌仕立て

御飯

※お選びください
・ちらし寿司
・鰻まむし
・茶そば
・冷やし稲庭うどんサラダ風
温玉 春子椎茸旨煮 小海老のばら天 野菜色々 生姜

果物

辻利抹茶アイス
果物 白ワインジュレ アンダレーズソース

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店