

# おしながき

食前酒

石榴酒

先付

松前漬け

酢の物

海鮮ゼリー寄せ（海老、帆立、タコ、胡瓜）

前菜

えのきポン酢和え、サザエ磯煮、サーモン寿司、  
牛蒡利久煮、あわ麩きな粉和え、蟹カステラ

御造り

季節の魚類盛り合わせ

焼き物

金目西京焼き

蒸し物

海老、椎茸、銀杏の湯葉包み

揚げ物

帆立の挟み揚げ

お椀

カキ豆腐

お客様の御好

和牛、伊勢海老、鮑、豚、

金目鯛から一品

デザート

本日のデザート

※連泊や仕入れの状況により変更になる場合がございます。