

様 懐石お品書き

前菜

数の子山葵和え、柿膾 泉鯛ほりれん草巻き
茎芋胡麻和え 牛舌味噌漬け
さざえ磯和え

お椀

鯛潮汁 針ねぎ

刺身

鮪とろ 平目 生うに

焼き物

銀だら西京焼き 合鴨 鮑蒸煮
鮭砧巻き 山桃

揚げ物

鰯丹波揚げ、海老新丈、蟹天ぷら
酢の物
生牡蠣ポン酢

煮物

鯛蒸し、銀鮎

お食事

蟹炊き込みご飯 香の物、味噌汁

甘味

アイスクリーム白玉ぜんざい
オレンジ 林檎ワイン煮

十二月二十三日



クリスマス懐石弁当

様

お通し

自家製スモークサーモンサラダ

前菜

牡蠣時雨煮 鶏八幡巻き 柿膾
真魚鰹西京焼き 牛舌味噌漬け
丸十レモン煮

刺身代り

キングクラブ ローストビーフ

揚げ物

キスあられ揚げ、パン新丈、ゆば春巻き
煮物
合鴨、モこの木見立て南瓜、
年輪大根

お食事

茶巾寿司

甘味

フルーツムース

十二月二十三日

