



とき
季の宴
 うたげ

おひとり様 8,000 円

食前酒 果実酒

先付け 卵白の白い玉子豆腐 黄身醤油掛け

前菜 色鮮やかな前菜取合せ

造り 氷見漁港より寒鰯の薄造り

煮物代 とら河豚ちり鍋 ポン酢 薬味

焼き物 焼きタラバ蟹 レモン

凌ぎ 厄除け耳うどんと茸のけんちん汁

蒸し物 魚介類の洋風茶碗蒸し

温物 海老芋 銀箔掛け 海老 雪輪蓮根 山葵

メイン じっくり煮込んだ那須味噌風味の特選牛と

牛舌 朴葉包み

食事 フカヒレ箔掛け チャーハン

添物 ザーサイ

デザート 季節物