

# 2018 予約限定 お正月料理



※ 年末年始の食材の仕入れ状況により多少内容が変わることが御座います。 予めご了承下さい。

## 3,500円 (13品) 箱膳スタイル

- |      |                        |
|------|------------------------|
| 前菜   | 紅鮭のこうじ漬け、栗きんとん昆布巻き福沙焼き |
| 造り二種 | 間八、鯛                   |
| 温物   | 茶碗蒸し                   |
| 多喜合せ | 六方小芋、木の葉南瓜、海老旨煮、梅人参    |
| 家喜物  | 寒鰯柚庵焼                  |
| 揚物   | 鯛の赤白導明寺揚げ、青唐           |
| 祝い肴  | 紅白蒲鉾、田作り、葉付金柑          |
| 酢の物  | 紅白なます あぶりサーモン添え        |
| 洋物   | ローストビーフ                |
| 吸物   | 手毬麩、水菜、柚子、鶴亀           |
| 飯物   | 鶏そぼろ御飯                 |
| 香の物  | 二種盛り                   |
| 果物   | 季節の果実                  |



## 4,500円 (13品) 会席スタイル

- |      |  |
|------|--|
| 前菜   | 数の子土佐煮、紅鮭のこうじ漬け、田作り紅白かまぼこ                      |
| 造り三種 | 鯛、間八、鮪 <span style="float: right;">葉付金柑</span> |
| 温物   | 茶碗蒸し   |
| 多喜合せ | 鮑旨煮、ます子醤油漬け、海老旨煮                               |
| 家喜物  | 寒鰯柚庵焼  |
| 揚物   | 鯛の赤白導明寺揚げ、青唐                                   |
| 祝い肴  | 伊達巻き、黒豆、日の出巻き                                  |
| 酢の物  | 蟹なます   |
| 洋物   | 牛フィレ肉の陶板焼き                                     |
| 吸物   | 手毬麩、水菜、柚子、鶴亀                                   |
| 飯物   | 鯛釜飯  |
| 香の物  | 二種盛り   |
| 果物   | 季節の果実、プチケーキ                                    |



※ 2つの料理、違うメニューを赤文字にて表示