



冬の懐石 香箱と冬の味覚 三万二千元(席料・税・サ別)

先付 香箱身出し

前菜 蒸白子ボン酢、香箱外子法蓮草胡麻和え、

蟹錦系巻き、鰯クレープ巻き、

のど黒笹寿し、葱茹煎餅

ローストビーフアスパラ巻き

吸物 鱈白子の摺り流し

造り 白身、鮭、甘海老 あしらひ一式

温物 鴨の洛部煮

焼き物 鰯照り焼き

酢の物 切りずわい蟹

食事 蟹せいろご飯、味噌椀

水菓子 季節のフルーツ

**金茶寮** 本店調理部謹製

※ご提供期間 令和六年十一月十五日〜十二月二十日まで

※2名様以上、3日前までのご予約でご利用いただけます

※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合があります

※上記画像はイメージのため実際の献立とは一部異なります