



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、鮪、甘海老 あしらい一式

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します

※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