

## 12月御昼のおすすすめミニ会席『味暦』

3,900円(税、サ別)



### 御 献 立

- 先付 ・黄味胡麻餅 叩きオクラ ラディッシュ 山葵 旨出し
- 吸物 ・清し汁仕立  
貝柱真丈 玉葱玉子寄せ 水菜 冬菇椎茸 人参 一文字柚子
- 造り ・しび鮪 白髪葱 山葵 鯛へぎ造り 飛び子のせ 生姜  
あしらい一式
- 焼物 ・鰯醤油糀焼糸うに飾り 雪輪蓮根 (猪口)金柑蜜煮
- 八寸 ・数の子うに和え 青海苔 ・大和芋かん イクラ 旨出し  
・干し柿 胡桃白和え 紅蓼 ・松葉差し 千鳥有平 玉南京  
・出し巻き玉子 ・火取りスモークサーモンレモン挟み  
・地鶏蒸し煮 サラダ菜 山椒あん 粒マスタード
- 揚物 ・海老化粧揚げ 紋甲烏賊ふらい 甘芋 青唐  
天つゆ レモン
- 御飯 ・鰯柔煮出し茶漬 ぶぶあられ もみ海苔 山葵  
香味物 ・三種盛り  
甘味 ・栗善哉(白玉入)

## 12月おすすめ会席『冬木立』

11,300円(税、サ別)



### 御 献 立

- |   |    |                             |
|---|----|-----------------------------|
| 先 | 付  | ・銀鱈胡麻南蛮漬 アンディープ しそ胡 イクラ 旨酢  |
|   |    | ・中トロこのわた和え 大和芋かん 旨出し 唐草大根   |
| 吸 | 物  | ・清し汁仕立                      |
|   |    | 蟹真丈 水菜 焼目胡麻餅 大黒占地 人参 折松葉柚子  |
| 造 | り  | ・天然白身魚芽葱巻 しび鮪 剣先烏賊生うにのせ     |
|   |    | あしらい一式 天塩 土佐醤油              |
| 焼 | 物  | ・鱈味噌漬翁焼 雪輪蓮根 (小皿盛) 鶉くわ焼 粉山椒 |
| 中 | 八寸 | ・鮫肝柚子風味 大根おろし ・数の子うに和え 青海苔  |
|   |    | ・干し柿 胡桃白和え ラディッシュ ・千枚漬け寿司   |
|   |    | ・大王松葉差し フォアグラ黄味団子 千鳥有平 玉南京  |
|   |    | ・唐墨 ・網笠柚子 南天の葉飾り            |
| 焚 | 合  | ・聖護院蕪蟹あんかけ 絹さや 湯葉 六方小芋 小倉麩  |
|   |    | 合鴨治部煮 振り柚子                  |
| 止 | 椀  | ・赤出し汁                       |
| 御 | 飯  | ・釜炊き 穴子入慈姑御飯 三つ葉            |
| 香 | 物  | ・五種盛り                       |
| 水 | 菓子 | ・晩白柚 蜂蜜がけ 苺 ホイップクリーム 金箔     |