

季節の会席

Kaiseki ryori

前菜

鮫肝豆腐 白和え さば寿し くわいチップ
銀杏松葉 むかご真丈 サーモン錦糸巻き

Appetizer

煮物椀

かに真丈 かぶら 黄柚子

Crab dumpling Soup

造り

季節のお造り二種 あしらい一式

SASHIMI

焼物

さわら味噌幽庵焼き 菊かぶら

Grilled Spanish mackerel

揚物

かに足天ぷら 舞茸 青唐 抹茶塩

TEMPURA

焚物

鴨饅頭 かにあんかけ 生姜

Duck meat and potato minced ball with crab stock source

御飯

かに御飯 三つ葉 香の物 味噌汁

Crab Rice, Miso Soup and Pickles

菓子

いちごみるく寄せ いちご 小倉あん

Dessert