

会 席

先 附 玉蜀黍豆腐 蒸鮑

雲丹 海葡萄

お 椀 鱧葛叩き 冬瓜

生木茸 梅玉 三度豆 柚子

向 附 季節のお造り盛合せ

あしらい一式

八 寸

鰻・胡瓜・針生姜 丸十 鱧の子  
無花果・生ハム・胡麻クリーム  
青梅寒露煮 枝豆 車海老旨煮 粽寿司

凌 ぎ 和牛炭火焼

焼 物 鮎塩焼き

蓼酢

焚 合せ 丸茄子 和牛ロース

茗荷 青万願寺 黒七味

御 飯 蓮根ご飯

赤出汁 順才 香の物

水 物 季節の果物

甘 味 水羊羹

於 栗田山荘

\*季節の食材にてご用意させていただきますので、ご了承下さいます。当日多少内容が変更となる場合がございます。