

冬の季節の和会席お品書き

食前酒 果実のお酒



八寸 神戸牛しぐれ煮 海苔海月

くわいせんべい

バイ貝旨煮 蟹味噌豆腐

公魚南蛮漬 甘王くずもち

造里 鰯 鮪 タイラギ貝

河豚のたたき あしらい

煮合せ 小蕪 京芋 絹さや

ひょうたん麩 海老芝煮

鍋物 神戸牛のしゃぶしゃぶ

焼物 銀鱈味噌焼

台の物 鰯大根 浅葱

揚げ物 鮫鰯天麩羅 蓮根 南瓜

温物 鶏出しむし 白菜 菊菜

大根 フォー 人参

柚子こしょう扶

ベ 碗 穴道湖しじみ汁

食事 兵庫県産ひのひかり

香の物三種

水物 季節のデザート

季節の食材を使用しているため
一部献立を変更させていただきます。
場合がございましたら
ご容赦くださいませ。