

冬の神戸牛ステーキ会席お品書き



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 神戸牛のステーキ

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

〆碗 宍道湖しじみ汁

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。
場合がございます。
ご容赦くださいませ。