

師走のお献立

金龍

前菜

河豚皮煮凍り め鯖奉書巻
菜花辛子浸し 子持ち若布 胡麻豆腐 烏賊塩辛

お椀

牛旨味椀
牛テール 馬鈴薯 椎茸
白髪葱 口、胡椒

お造り

本鮪 鯛 雲丹
芽物一式

お凌のぎ

揚げとろ
卸し生姜

焼物

鱈巻織焼
雲子バター焼 はじかみ

煮物

天蓳含ませ
牡蠣治部煮 九条葱 刻み柚子

揚げ物

雪輪蓮根二身揚げ
帆立香煎揚げ 菊菜衣揚げ 相出汁

食事

おぎとろ または 茶そばのとろろそば（冷）
上記よりお選びいただけます。

デザート

りんご羊羹
巨峰 シャインマスカット

一つ一つ丹精込めてお作りしておりますが、当日内容が変わる場合がございます。
アレルギーのある方はお申し出くださいませ。

料理長 **名取 秀人**