

師走のお献立

金龍

前菜

河豚皮煮凍り メ鰯奉書巻
菜花辛子浸し 子持ち若布 胡麻豆腐 烏賀塩辛

お椀

牛旨味椀
牛テール 馬鈴薯 椎茸
白髪葱 口、胡椒

お造里

本鮓 鯛 雲丹
芽物一式

お凌のぎ

揚げどろ
卸し生姜

焼物

鱈巻纖焼
雲子バター焼 はじかみ

煮物

天蕪含ませ
牡蠣治部煮 九条葱 刻み柚子

揚物

雪輪蓮根二身揚
帆立香煎揚 菊菜衣揚 相出汁

食事

むぎどろ 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