

《20 日、21 日 クリスマス特別会席ディナー》

前 菜

クリスマスの前菜盛り合わせ

造 里

信州サーモンと鯛の自家製梅みかんポン酢マリネ
黄金キャビア 煎りアーモンド胡麻
鮑と本鮪の黄身合え 素焼き海苔

焼 物

鰯黒胡椒焼 豆乳トマトソース
牛蒡の唐揚 デイル イタリアンパセリ

進 肴

かすみ蟹の春巻き マスタード醤油添え

強 肴

松阪牛の醤油麴焼
紫じゃが芋 エリンギ 金時人参 揚蓮根

食 事

鱈の白子とブラウンマッシュルームの美人玄米雑炊 唐墨がけ

水菓子

クリスマス特製デザート