

雪明り会席

先付

鱈場蟹大原本
長芋 法蓮草 加美亜
菊花 二杯酢

前菜

諸子甘露煮 鮑柔らか煮
焼百合根 蕨市松
雲子天婦羅 干し柿チーズ
鶏松風

吸物

赤羽太と冬野菜白味噌仕立て
冬野菜 焼湯葉 三つ葉 柚子

造り

本日のお造り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物

甘鯛若狭焼
煎りカラスミ 酢取り野菜

煮合

鰯と聖護院大根含煮
聖護院大根 牛蒡
金時人参 添え菜

強肴

黒毛和牛みぞれ鍋
和牛 水菜 柚子

食事

丸雑炊
すっぽん 玉子 葱

香彩

盛り合わせ

水菓子

季節の果物

17,000円

Set Menu "Yukiakari Kaiseki"

Small Appetizer
Appetizers

White Miso Soup with Red Grouper and Winter Vegetables
Today's Sashimi

Grilled Sea bream "Wakasa-Yaki" Style

Simmered Japanese Amberjack and "Shogoin" Radish with Burdock and "Kintoki" Carrot
"Mizore-Nabe" with Wagyu and Vegetables "Yuzu" Flavor (Hot Pot with Wagyu and Grated Japanese Radish)

Rice Porridge with Suppon (Soft-Shelled Turtle) and Eggs

Assorted Japanese Pickles, Seasonal Fruits

¥17,000
per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。