

## 懐石料理

### 【先付け】

人参豆腐 生雲丹 青身 山葵

### 【前菜】

子持昆布と青菜のお浸し、もずく酢と長芋 里芋八方煮 柚子味噌掛け、合鴨のロース  
煮、車海老の香り揚げ

### 【お吸い物】

天然鯛の潮汁

### 【お造り】

お造り盛り合わせ (30/雲丹の刺身)

### 【温菜】

蓮根と海老の万頭 ずわい蟹と青菜の餡掛け 生姜

### 【お口直し】

抹茶シャーベット 実山椒 柑橘の香り

### 【焼き物】

A5和牛のステーキ 和風ソース (40/ポーションの追加を承ります)

### 【お食事】

蒸し寿司 錦糸玉子・いくら・季節の野菜 赤出汁椀

※お食事は、追加料金にて握り寿司へのご変更を承ります。

(握り寿司 35/5貫 50/7貫)

### 【主菓子】

ラズベリーとハイビスカスのグラニテ クリームフロマージュ ストロベリー  
チョコレートコーヒーアイスクリーム ダンテルカカオ