



画像はイメージです

会席 小浜

前菜 生子となめこのみぞれ和え

手綱寿司、かまぼこ袱紗焼

白魚柚香煮

葉山葵（はわさび）浸し

椀 清水仕立

鶏団子、梅人参、菜花

造り 季節の魚盛り合わせ

煮物 太刀魚 厚揚げ煎り出汁

うずまき大根、黄人参、分葱

酢の物 北寄貝、帆立貝、独活、

長芋、若布酢かけ

季節ごはん 焼穴子のおこわ、青豆、三つ葉

赤出し 根芋、芹、油揚

水菓子 夏みかん葛饅頭



画像はイメージです

会席 海宝

先付 巻海老、帆立貝、こごみ、

菜花、油酢かけ

筍と烏賊の木の芽和え

椀 清水仕立

筍子葛打ち、蓬豆腐、蕨

あぶりこの子

造り 季節の魚、料理長お任せ

強肴 尼鯛、雲子、みぞれ鍋

揚物 白魚干本揚げ

季節ごはん 金目鯛と露の土鍋炊きごはん

赤出し 根芋、芹、油揚

水果子 夏みかん葛饅頭、果物



画像はイメージです

季節の特別会席

先付 ふぐ白子茶碗蒸し

凌ぎ 金目鯛と柚子の飯蒸し

椀 みぞれ仕立 尼鯛

餅 豆腐 うぐいす菜 柚子

造り 季節の魚 料理長お任せ

焼物 葉山牛あみ焼き

又は

鬼笠子塩焼き

強肴 伊勢海老黄身煮と蕪

白味噌仕立

揚物 ふぐの唐揚げ

季節の 生雲丹といくらの土鍋炊きごはん

土鍋ごはん

赤出し 栗麩 なめこ、三つ葉

水菓子 嘉山農園産 いちごの大福 果物