

おしながき

平成二十九年 冬会席

十二月〜二月

1190 Kc a i

一 食前酒 ローズ梅酒

蟹 真丈

フカヒレ 鰓

あ と だ し

一 先 付

冬の彩り

鮫肝 酢味噌

牛もつ 煮込み

海鼠 みぞれ和え

慈姑 玉子

粉吹芋 クリーム焼き

一 蒸 物

和牛時雨煮飯

錦糸玉子 葱山椒

一 前 菜

一 温 物

鰯 オランダ

付け合せ野菜

一 お造り 季節の鮮魚三種盛り

芽物一式

一 揚 物

河豚 唐揚げ

青唐 塩 レモン チリソース

一 鍋 物

冬の海鮮蒸し鍋仕立

旬魚 ムール貝 海老 帆立

白葱 オリーブ トマト

アンチョビソース

一 止 椀

赤出汁

一 冷 菜

柚子ゼリー寄せ

酢漬け野菜

一 御飯物

こしひかり (愛知県産)

漬物 二種

一 凌 ぎ 鮑と蕪の摺り流し

一 水菓子

アロエ赤ワイン漬け

ヨーグルトソース

ラスベリー ミント葉

ア イ シ ン 健

康 保 険 組 合

三 ケ 根 山 荘  
料理長 中村 雅彦