

# おしながき

## 一食前酒 季節の果実酒

平成三十年 冬会席

十二月〜二月

1002Kc a i

●チーズ豆腐 ミニトマト

●レーズン擦り流し餡

●薩摩黒毛和牛時雨煮 水耕葱

## 一前 菜 ●甘鯛エスカベツシユ 玉葱

青菜 薩摩芋 占地

●煮浸し くこの実

●煮凝り 辛子味噌

あ と だ し

## 一焼 物 鰯大根ファイルム焼き

白菜とろろ餡 舞茸 柚子

## 一温 物 伊勢海老和風グラタン

茸ソース

## 一お造り 季節の鮮魚三種盛り

芽物 山葵

## 一揚 物 三河産白焼き鰻白癬揚げ

蟹新丈 青唐 藻塩

## 一冷 製 牛たたきサラダ仕立て

胡麻ポン添え

## 一止 椀 吸い物 吉野仕立て

湯葉 おぼろ昆布 三つ葉

## 一台 物 自家製つくね味噌鍋

大黒占地 平茸

## 一御飯物 三河産こしひかり

漬物 二種

## 一凌 ぎ 手毬寿司 炙り穴子

海老 高菜 ガリ

## 一水菓子 苺プリン

メロン 苺 キウイ ホイップ

ア イ シ ン 健 康 保 険 組 合

三ケ根山荘  
料理長 柴田 健司