

おしながき

平成二十八年 冬会席

十二月〜二月

1078 Kc a i

一 食前酒 ライチ酒

一 先 付 貝柱ソフト寄せ

フカヒレ 青味

旨味餡

あとだし

一 前 菜 冬の彩り

鉄皮みぞれ

千枚蕪

鰯大和煮

公魚煮浸し

鮫肝味噌ポン酢

男爵芋とイカのクリーム焼き

一 焼 物

紅ずわい慈姑

クリーム焼き

カニ身 ニヨツキ ブロツコリー

チーズ

一 冷 菜 和牛ローストビーフ

季節の野菜 オニオンソース

一 揚 物 鮫鰯磯辺揚げ

蓮根つまみ揚げ

青味 大根おろし 天汁

一 お造り 季節の鮮魚三種盛り

鮮魚三種 芽物

一 台 物 三河豚と魚介の豆乳鍋仕立て

水菜 榎木 細巻 帆立

真鱈 三河豚バラ肉 生麩

地鶏五日釜炊き飯

鶏人参 ひじき油揚げ 薬味 牛蒡

一 止 椀 菊菜汁 切胡麻

一 水菓子 季節のフルーツ

一 変り鉢 季節の地魚酒蒸し

笹打ち葱 木綿豆腐 舞茸

付けダレ二種 酒盗葱 割ポン酢

ア イ シ ン 健 康 保 険 組 合

三ヶ根山荘
料理長 中村 雅彦