

おしながき

レディース会席 御膳  
十二月〜二月

945 Kc a i

一 食前酒 果実酒

一 焼物

旬のおまかせ海鮮しゃぶ  
牛蒡の摺り流しスープ仕立て  
水菜 豆腐 榎木 胡麻麩  
葱 魚素麺

一 先付

雲子玉メ  
下仁田葱餡 生姜

一 揚物

公魚カダイフ包み揚げ  
鶏味噌田楽文化揚げ  
野菜つまみ揚げ 磯部塩

一 前采

豚卷蓮根雲仕立て  
梅酢 ちぎり梅  
鉄皮ポン酢ジュレ和え  
黄芯 貝割 松の実

一 止 椀 赤出汁

鱈南部焼  
百合根軽羹磯部揚げ

一 御飯物 三河産 葵の風コシヒカ

一 お造り

季節の鮮魚三種盛り  
芽物一式

一 香の物 香の物

一 水菓子

フルーツ盛り合わせ

一 強肴

紅ズワイ蟹蒸籠蒸し

紅ズワイ蟹 蟹味噌 占地

アイシン健康保険組合

蕪 葱 筍 一味

三ヶ根山荘

調理長 中村 雅彦