

夜のお品書き
Dinner

2023年1月1日・2日・3日

会席料理

Dinner Course Menu

新春和風フレンチ会席

¥13,000

【祝 膳】

- 一、小鯛笹漬け土佐酢ジュレ掛け
- 一、海老芝煮 田作り 数の子 子持鮎
高苜蓿 黒豆松葉

【先 附】

- 河内鴨低温ローストと干し柿チーズの
バルサミコソース

【前 菜】

- 北寄貝山葵サラダ 鱈炙りサラダ仕立て
- 柚子豆腐のジェノベーゼ パテアンクルート
- サーモン黄蕒サワークリーム

【スープ】

- 炙り帆立スープスタイル 麺仕立て

【魚料理】

- 真河豚と鮑のマスタードソース掛け
- ビーツのピューレ

【肉料理】

- 牛フィレ肉炙り焼き 和風オニオンソース
- 冬野菜を添えて

【食 事】

- 小さなひつまぶし

【デザート】

- みなと特製デザート

《2名様より承ります》

月 - Tuki -

¥16,000

【祝 酒】

金箔酒

【祝 膳】

一、雲丹赤飯 鱈甲 餡かけ
一、小鯛 笹漬 土佐酢ジュレ 掛け
一、黒豆密煮

【椀 物】

伊勢海老清汁仕立て

【造 里】

旬の御造里 五種盛り あしらい一式

【煮 物】

鮑 柔らか蒸し 海老芋 含め煮 引き上げ湯葉
水菜 梅金時人参

【焼八寸】

銀鱈味噌漬 け サーマン小袖寿司 田作り
菊花蕪 金柑いくら 数の子 高苺 薑土佐漬 け
慈姑煎餅 茶ぶり海鼠

【肉料理】

和牛サーロイン炙り焼き 和風オニオンソース
冬野菜を添えて

【留 椀】

伊勢海老白味噌仕立て

【食 事】

京丹後こしひかり金目鯛と唐墨釜 焚き御飯
香の物

【水 物】

みなど特製デザート

花 - Hana -

¥20,000

【祝 酒】

金箔酒

【祝 膳】

一、雲丹赤飯 鱈甲 餡かけ
一、たらば蟹 日の出巻き 土佐酢ジュレ 掛け
一、黒豆密煮

【椀 物】

伊勢海老清汁仕立て 干子

【凌 ぎ】

小貝 酒盗石焼き

【造 里】

旬の御造里 五種盛り あしらい一式

【蓋 物】

蒸し鮑と鱻 鱈姿煮の玉締め 共地 餡かけ

【焼八寸】

焼きずわい蟹 サーマン小袖寿司
田作り 菊花蕪 金柑いくら 数の子
高苺 薑土佐漬 け 慈姑煎餅 茶ぶり海鼠

【肉料理】

和牛ヘレ炙り焼き
フォアグラ西京焼き 和風オニオンソース
冬野菜を添えて

【留 椀】

伊勢海老白味噌仕立て

【食 事】

京丹後こしひかり金目鯛と唐墨釜 焚き御飯
香の物

【水 物】

みなど特製デザート

わらべ御膳 - Kids Set -

¥2,500

【盛り合わせ】

有頭海老フライ チキンナゲット 鶏からあげ
出し巻き玉子 ウインナー
サニーレタス ポテサラ プチトマト

【御 飯】

おにぎり

【御 椀】

おうどん

【蒸 物】

小茶碗蒸し

【水 物】

プチゼリー

お子様陶板焼き御膳

- Kids Special Set -

¥5,000

【祝 膳】

一、小鯛笹漬け土佐酢ジュレ掛け
一、黒豆密煮
一、海老芝煮 田作り 数の子 子持鮎 高苺臺

【造 里】

旬の御造里 三種盛り あしらい一式

【陶 板】

交雑牛サーロイン 彩野菜

【蒸 物】

小茶碗蒸し

【留 椀】

赤味噌仕立て

【食 事】

京丹後こしひかり 香の物

【水 物】

みなと特製デザート

