

新春正月会席・御膳

2027.1.1～1.3



雪会席

12,000円

【祝 膳】小鯛笹漬け 紅白なます 煎り酒ジュレ掛け 子宝鮎甘露煮

有頭海老芝煮 伊達板真丈 数の子 田作り 長寿豆松葉 竹蒿苣唐 のし梅 菊花蕪

【椀 物】甘鯛道明寺 薄氷仕立て

【造 里】御造里四種盛り合わせ

【焼八寸】（焼物）

銀鱈西京焼き 鰻八幡巻き 唐寿美大根 市松織部丸十 茶ぶり海鼠 葉地神

（油物）

ずわい蟹金婦羅 久寿玉蛸 あわび茸 祝い塩

（煮物）

魚の子旨煮 海老芋オランダ煮 筍土佐煮 松笠慈姑 梅麩 富貴

【台の物】黒毛和牛サーロイン寿喜焼き 龍のたまご

【食 事】釜炊き御飯 白味噌仕立て 香の物

【甘 味】パティシエ特製デザート



月会席

16,000円

【祝 膳】小鯛笹漬け 紅白なます 煎り酒ジュレ掛け 子宝鮎甘露煮

有頭海老芝煮 伊達板真丈 数の子 田作り 長寿豆松葉 竹蒿苣唐 のし梅 菊花蕪

【椀 物】イセエビ葛打ち 薄氷仕立て

【造 里】御造里四種盛り合わせ

【焼 物】甘鯛玉酒焼きとずわい蟹爪蒸し焼き

鰻八幡巻き 菜の花煎り唐寿美 市松織部丸十 茶ぶり海鼠このわた 葉地神

【焚合せ】アワビ柔煮 海老芋オランダ煮 筍土佐煮 松笠慈姑 梅金時人参 富貴

【強 肴】黒毛和牛サーロイン陶板焼き

【食 事】鯛と百合根の釜炊きご飯 生雲丹のせ

イセエビ頭の白味噌仕立て 香の物

【甘 味】パティシエ特製デザート

※2名様より承ります ※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。

※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。



予約制

花会席

20,000円

- 【祝 膳】小鯛笹漬け 紅白なます 煎り酒ジュレ掛け 子宝鮎甘露煮
有頭海老芝煮 伊達板真丈 数の子 田作り 長寿豆松葉 竹蒿苣唐 のし梅 菊花蕪
- 【椀 物】ずわい蟹とふかひれの柚子釜茶碗蒸し 銀鮎かけ
- 【造 里】御造里五種盛り合わせ
- 【凌 ぎ】揚げ赤飯の出汁茶漬け 生雲丹のせ
- 【焼 物】きんき汐焼き 鰻八幡巻き 菜の花煎り唐寿美 市松織部丸十 茶ぶり海鼠 葉地神
- 【煮 物】国産イセエビ具足煮 海老芋オランダ煮 筍土佐煮 松笠慈姑 梅麩 富貴
- 【強 肴】黒毛和牛フィレ炭火炙り フォアグラ味噌漬け
- 【食 事】焼き河豚と白子のかき玉にゅうめん
- 【甘 味】パティシエ特製デザート

※予約制：前日17時まで ※2名様より承ります ※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。

※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

6歳～12歳限定

お子様陶板焼き御膳 5,000円

【祝膳】長寿豆 紅白小袖 有頭海老芝煮 伊達板真丈
数の子 田作り 竹蒿苳唐 のし梅 菊花蕪

【造里】御造里二種盛り合わせ

【台の物】国産牛サーロイン陶板焼き 焼き野菜

【蒸物】小茶碗蒸し

【食事】釜炊き御飯 白味噌仕立て 香の物

【水菓子】パティシエ特製デザート

6歳未満限定

新春わらべ御膳 2,500円

【盛り合わせ】デミグラスハンバーグ
有頭海老フライ
蟹クリーミーコロッケ
フライドポテト
鶏唐揚げ
マカロニサラダ
出汁巻き玉子
ミニおにぎり

【椀物】小うどん

【蒸物】小茶碗蒸し

【甘味】プチゼリー

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。※写真はイメージです。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。
※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。