

献立
menu

| | |
|---------------------------------|---|
| 先付 <i>Starter</i> | *季節の酢の物 または 和え物 |
| お凌ぎ <i>Oshinogi</i> | *季節の酒肴と強飯 |
| お椀 <i>Soup</i> | |
| 向付 <i>Mukouzuke</i> | 本鮪 白身魚 光り物 貝類 鳥賊 *旬の魚盛り合わせです |
| 名物 <i>Specialty</i> | 鶏水たき *銘々土瓶でお楽しみください |
| 八寸 <i>Hassun</i> | 赤睦 酒肴盛合わせ (大皿盛り込み) *揚物 焚き合わせなど |
| 焼物 <i>Grilled Dish</i> | 旬の魚介炭火烧 *お部屋で 春：伊勢海老・筍、夏：鮑・アスパラ、秋：松茸・甘鯛、冬：白子・帆立 |
| 強肴 <i>Entrée</i> | 特撰松阪牛 しゃぶしゃぶ と すき焼き *牛肉200g (お一人様) |
| 食事 <i>Rice</i> | 水たき雑炊 |
| 留椀 <i>Soup</i> | |
| 御飯 <i>Gohan</i> | 季節のたきこみ 春：ホタルイカと生姜、夏：うなぎと木の芽、秋：鱧と松茸、冬：蟹 |
| 添え物 <i>Pickled vegetable</i> | 五種盛り <i>Five kinds of pickle</i> |
| 水菓子 <i>Dessert</i> | |
| お薄 <i>Ousu</i> | |
| 甘味 <i>Japanese sweet</i> | |

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます。
The menu may vary slightly depending upon the available of fresh ingredients.