

前菜

季節前菜盛合せ

造り

鮪と白身魚のうす造り 烏賊
あしらい一式 金箔 醤油

温物

名物鴨饅頭 なめこあんかけ
貝割れ大根 山葵

主菜

※左記より二品お選びください

〈冷菜〉

- ・湯葉のお刺身 生雲丹のせ
- ・合鴨ロース煮
- ・生ハムとチーズの盛合せ
- ・レーズン 無花果 オリーブ はちみつ

〈焼物〉

- ・国産牛フィレスステーキ
- ・国産牛サーロインステーキ
- ・鮑ステーキ

〈煮物〉

- ・豚肉と鶏手羽先のポトフ
- ・マスタード
- ・すっぽん丸鍋

〈油物〉

- ・車海老と野菜の天婦羅盛合せ
- ・天使の海老と穴子フライ

止椀

季節真蒸 清まし仕立て

寿司

握り盛合せ
ガリ生姜 煮切り醤油

果物

辻利抹茶アイス
果物 白ワインジュレ アンダレーズソース

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店