

前菜

季節前菜盛合せ

造り

鯛と鮪の紅白二種盛り

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

・地鶏の南蛮漬け

・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〉

・鱸と鱒のムニエル 南蛮酢掛け 香味野菜

・国産牛フィレステーキ

・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 能登の塩

・すっぽん丸鍋

〈油物〉

・車海老と野菜の天婦羅盛合せ

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 アングレーズソース

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店