

懐石お品書き

十一月二十八日

前菜

柿白和え、蟹砵巻き、烏賊紅葉和え
蓮根金平、牡蠣時雨煮 ほうりん草お浸し

刺身

鮪、はまち

焼き物

銀鱈西京焼き 椎茸双身焼き
里芋雲丹焼き、山桃

揚げ物

海老磯部巻き 蓮根海老挟み揚げ
茄子

煮物

鯛かぶら蒸 松茸 銀鮓掛け

食事

松茸ご飯 香の物 味噌汁

デザート

洋梨ワイン煮



料理人
中北 英司



お品書き 十一月十六日

前菜

秋刀魚山椒煮、烏賊紅葉和え、鮫肝
蓮根金平、鮪角煮 ほうりん草お浸し

刺身

鮪、鯛松皮造り

焼き物

銀鱈西京焼き 合鴨
山桃 栗蜜煮

揚げ物

海老新丈 蓮根双身揚げ

煮物

鮭かぶら蒸 本しめじ 柚子

食事

栗ご飯 香の物 味噌汁

デザート

石榴ムース



料理人
中北 英司

