前菜

·河豚皮煮髮り 生姜

・磯の雪小巻寿司 かに

・ 角薬のとび子和え 角花

・雲丹豆腐 红葉卸し 青葱 割水ン酢あん

・高野豆腐田楽 けしの実

・鶏肝しぐれ者子ーズ

・ゆば紫杏おろし

みぞれ仕立て

脚椀

焼き目銨鱇 帯人参 軸菜 柚子

句の多盛り合わせ

添え物色々 土佐醬油

烧粉

エゾアワビのステーキ 焼き野菜

生海苔バターリース

煮粉

とちぎ和牛「匠」すき焼き仕五て替わり

彩り野菜 半熟卵

御食事

握り寿司 がり生姜

计物

水菓子 デザートプレート

前菜 ・河豚皮煮凝り 生姜

・強変の写小巻寿可かに

・菊菜のとび子和え 菊花

・高野豆腐田楽 けしの実・雲丹豆腐 红葉卸し 青葱 割水ン酢あん

・鶏肝しぐれ者子ーズ

・ゆば紫杏おろし

御椀

みぞれ仕立て

焼き目餒鱇 帯人参 軸菜 柚子

神造里 の多盛り合わせ

添え物色々 土佐醬油

和牛ステーキ 彩り焼き野菜

烧物

蓋物 海老芋饅頭

生姜 水菜 べこう餡

むかご ブロコリー白扇揚げ 岩塩かます田楽揚げ 海老真丈文化揚げ

油物

酢の物 蒸したらばかに

蛇腹胡瓜 若布 かに酢

白莱 長葱 人参

冬野菜と今鸭のあんかけうどん

御食事

リンゴのコンポート シュークリーム きょこクリーム

・磯の雪小巻寿司 かに前菜 ・河豚皮煮凝り 生姜

・蜀菜のどび子和え 蜀花・磯の雪小巻寿司 かに

・雲丹豆腐 红葉卸し 青葱 割水ン酢あん

・鶏肝しぐれ煮子ーズ・高野豆腐田楽 けしの実

・ゆば紫杏おろし

御椀

みぞれ仕立て

焼き目餒鱇 帯人参 軸菜 柚子

神造里 旬の鱼盛り合わせ

添え物色々 土佐醬油

焼物 銀鲑西京焼き 明太出汁巻き至子

敷法蓮草 あえかぶ

蓋物 海老芋饅頭

生姜 水菜 べこう餡

むかご ブロッコリー白扇揚げ 岩塩かます田楽揚げ 海老真丈え化揚げ

油物

神食事 にきり寿司 がり生姜

サンゴのコンポート シュークリーム きょくこクリーム

・磯の雪小巻寿司 かに前菜 ・河豚皮煮凝り 生姜

・葡菜のとび子和え 着花

・高野豆腐田楽 けしの実・雲丹豆腐 红葉卸し 青葱 割ホン酢あん

・鶏肝しぐれ者チーズ

・ゆば紫香おろし

御椀 みぞれ仕立て

焼き目鮟鱇 帯人参 軸菜 柚子

神造里 旬の鱼盛り合わせ

添え物色々 土佐醤油

規括 銀経西京焼き 明太出汁巻き至子

蓋物 海老芋饅頭

生姜 水菜 べこう餡

油物 かます田楽揚げ 海老真丈文化揚げ

むかご ブロッコリー白扇揚げ 岩塩

冬野菜と今鴨のあんかけうどん

御食事

サンゴのコンポート シュークリーム きょくこクリーム

## 尾瀬会席¥6,000(ランチのみ)

光付け ・雲丹豆腐 红葉卸し 青葱 割ホン酢あん

・ 看花とび子和え 看花

御造里 のの風盛り合わせ

添え物色々 土佐醬油

烧粉 銀鲑西京焼き 明太出汁巻き至子

敷法蓮草 角花かぶ

蓋物 海老芋饅頭

生姜水菜べこう餡

油物 かます田楽揚け 海老真丈文化揚げ

むかご ブロッコリー白扇揚げ 岩塩

冬野菜と今鴨のあんかけうどん 白菜 長葱 人参

御食事

水菓子 バニラアイス 林檎のコンポート