

2019年1月正月会席

昼(限定メニュー)

黒毛和牛炙り御膳
ランチメニュー
2800円

仙台牛 黒毛和牛味くらげ

しゃぶしゃぶ会席

6800円

先付 八ヶ岳直送高原野菜

三井 泰太郎生産法蓮草浸し

イクラ

前菜

黒豆白和え

子持ち昆布 田作り

車海老芝煮

牛肉フォアグラ寄せ

赤貝 胡瓜 独活 黄身酢掛け

鍋

仙台牛 黒毛和牛味くらげ

各60g

季節の野菜

夜 十七時三十分から二十一時三十分まで
(L.O 二十時三十分)

食事

うどん

デザート

メロン

正月特別会席 8800円

先付 八ヶ岳直送高原野菜

三井 泰太郎生産法蓮草浸し

イクラ

前菜

黒豆白和え

子持ち昆布 田作り

車海老芝煮

牛肉フォアグラ寄せ

赤貝 胡瓜 独活 黄身酢掛け

吸物

海老真丈 錦糸巻

筍 紅白梅 青味 柚子

造り

福井朝獲れ鮮魚産地直送

3点盛り合せ 芽物色々

聖護院大根 炊き合わせ

合鴨コース

焼物

伊勢海老雲丹焼き

あしらえ

食事

鯛炊き込みご飯

留椀 香の物

デザート メロン

2019年1月正月会席

夜

仙台牛

黒毛和牛味くらべ
しゃぶしゃぶ会席

6800円

先付

八ヶ岳直送高原野菜
三井 泰太郎生産法蓮草浸し

イクラ

前菜

黒豆白和え
子持ち昆布 田作り

車海老芝煮

牛肉フォアグラ寄せ

赤貝 胡瓜 独活 黄身酢掛け

鍋

仙台牛 黒毛和牛味くらべ
各60g

季節の野菜

食事

うどん
デザート メロン

正月特別会席 8800円

先付

八ヶ岳直送高原野菜
三井 泰太郎生産法蓮草浸し

イクラ

前菜

黒豆白和え
子持ち昆布 田作り

車海老芝煮

牛肉フォアグラ寄せ

赤貝 胡瓜 独活 黄身酢掛け

吸物

海老真丈 錦糸巻
筍 紅白梅 青味 柚子

造り

福井朝獲れ鮮魚産地直送
3点盛り合せ 芽物色々

蒸物

餅 甘鯛 百合根 銀杏 人参
木耳 青味

焼物

伊勢海老雲丹焼き
あしらえ

食事

鯛炊き込みご飯
留椀 香の物

デザート

メロン

正月特別会席 12000円

先付

八ヶ岳直送高原野菜
三井 泰太郎生産法蓮草浸し

イクラ

前菜

黒豆白和え
子持ち昆布 田作り

車海老芝煮

牛肉フォアグラ寄せ

赤貝 胡瓜 独活 黄身酢掛け

吸物

海老真丈 錦糸巻
筍 紅白梅 青味 柚子

造り

福井朝獲れ鮮魚産地直送
5点盛り合せ 芽物色々

蒸物

餅 甘鯛 百合根 銀杏 人参
柚子釜蒸

焼物

仙台牛炙り
鮑肝焼き

食事

鯛炊き込みご飯
留椀 香の物

デザート

メロン