

睦月 御献立

前菜 数の子 菜の花 辛し和え
Pre-Appetizer 木くらげ ばち子

八寸 茶碗蒸し
Appetizer 松笠くわい

平目求肥巻き
車えび旨煮
千社唐味噌漬け
梅麩

煮物椀 清汁仕立
Stews 蛤真蒸 人参 大根
芽かぶら ゆず

造り 盛り合わせ3種
Fish plate あしらい色々

焼肴 鰯柚庵焼き
Grilled Plate たたき牛蒡 のし梅

焚合 鰻砵巻き 梅人参しそ煮
Assorted 竹の子 絹さや 木の芽

油物 えび芋かき餅揚げ
deep fried food 甘鯛 青唐
煎り出汁

酢物 みぞれ酢掛け
柚子釜に かに 帆立 胡瓜
Vineger Plate いくら ラディッシュ

御飯
rice

留椀 赤出汁
Soups

香物 盛り合わせ
pickles

水物 季節のデザート
Dessert

January Menu

herring roe marinated in dashi soy seasoning
Camellia flower
Wood ear mushroom and sea cucumber

Steamed egg custard
Tubers of three-leaf arrowhead plant
shaped like pine fruit
Flatfish rolled with seaweed
stewed in a thick, sweet sauce of
stem lettuce pickled in miso
wheat gluten

Clear soup
Shellfish Soup carrots and turnip
Turnip and Japanese citrus Yuzu

Today's Fish Plate

Grilled Japanese amberjack with yuan
Burdock pickled plums salad

Thin-sliced Vegetable Rolled with eel
Bamboo Shoot Green Pea

deep-fried crispy mochi taro potato
Sweet sea bream with Japanese pepper
Soup

This grated radish mix with soy and vinegar
crab Scallop and cucumber
Fish egg and raddish

Red Miso Soup

Japanese Pickles

Seasonal Dessert

鲑鱼子 油菜花 拌芥末
木耳 海参干

蒸蛋羹
松笠芋头

比目鱼求肥卷
甜煮凤尾虾
味噌渍莴笋
梅花麦麸

清汁汤
蛤蜊真蒸 胡萝卜 萝卜
茼蒿芽 柚子

三式拼盘
各式招待料理

烤鲭鱼
各式招待料理

鳗鱼卷 梅子胡萝卜紫苏煮物
竹笋 紫花豌豆 山椒嫩叶

鲜虾芋头炸饼
甜鲷鱼 青辣椒
煎汤

萝卜泥浇醋
螃蟹 扇贝 黄瓜
鲑鱼子 小萝卜

餐

红味噌汤

拼盘

应季甜点