

前菜

初冬の五種盛り

湯葉刺し（いくら）

あん肝と大根の有馬煮 揚げパン

カキフライ（タルタルソース）

松葉ガニスープ

アオリイカのぬた和え

煮物椀

タラ白子のみぞれ仕立て

ゆず 薄氷蓼 三つ葉 結び人参

向付け

お造り二種盛り

季節のお刺身

カワハギ 鮪

肝醬油 あしらひ一式

焼ハ寸

太刀魚の幽庵焼

帆立の一味焼

銀杏 酢取り大根

岩手鴨と焼きりんご

煮穴子と蓼蒸し

鱈甲餡 白髪葱 山葵

お食事

もりそば

水菓子

初冬の甘味

莓アズキの干し柿包み

そば茶プリン