



お座敷厨房

吉祥の宴

伊勢海老や鮑、サザエ等を目の前で豪快に焼き上げる炭火焼き、まぐろの二刀卸しなど、こだわりぬいた厳選食材と腕自慢の職人技が光る料理の数々。旬彩を味わう贅を極めた至福の逸品をお召し上がりください。

[20~45名]

～お品書き～

- 前菜 油カマス幽庵蕪包み なまこボン酢仕立て
鴨味噌ロース白髪葱包み 明日葉ときのこの菊花和え
- 椀 白河甘鯛蒲汁 本三つ葉 焼き茄子
- 造り 地魚四点 まぐろ一刀卸し
- 焼肴 海鮮炭火焼
伊勢海老 鮑 国産和牛 打ち野菜
- 煮物 赤ムツと地場野菜の炊き合せ
- 揚物 車海老 生鱈 旬の地魚
小籠子 グリーンアスパラ
- 鍋 地金目鍋鍋
- 酢肴 鮑の昆布ノ 打ち野菜
- お食事 握り寿司五貫 香の物 赤出汁
- 果物 静岡メロン

