

会席 葵 お献立

一、前菜
からすみ、大根

自家製金太郎鱒麴漬け

海老芋と帆立貝の山芋かけ

一、お椀
天城産軍鶏と蕎麦の実のスープ

一、お造り
小鯛姿、かわはぎ、赤貝、

一、進肴
牛すき焼き鍋仕立

一、しのぎ
貴賓館そば

一、台の物
鱈の白子黄金揚げと芽葱姑

一、お食事
にぎり寿司 留椀

一、甘味
白玉ぜんざい 果物

蕎麦 貴賓館

料理長 木村 武志

二〇一八年十二月～二〇一九年二月

メニューは仕入れの状況により多少変更する場合がございます
画像の野菜とお肉の盛り合わせは、二名盛りとなります