

冬御膳

(半精進膳)

七、〇〇〇円

先付 松前漬

吸物 寒しじみ真薯 椎茸 干し湯葉 青味 口柚子

刺身 鮪厚切り 車海老姿作り 紋甲烏賊
あしらい一式 山葵

焼肴 甘鯛雪中焼 金目鯛雪見焼

煮物 鰯奉書巻 近江蒟蒻 椎茸 穂付筍 青味 花人参

中皿 サーモンムース カニ爪 イクラ
サワークリームソース

油物 天麩羅(海老 ずわい蟹 河豚 舞茸 春菊)

鍋 鴨鍋(鴨 白菜巻 厚揚げ 蕪 長葱
春菊 榎木 豆腐 椎茸)

しのぎ 一口蕎麦

食事 釜飯/寿司/ご飯味噌汁セット

以上三点から一点お選び下さい。

水菓子 林檎蜜煮レアチーズ射込み 季節の果物のせて



冬御膳 7,000円(税別)

令和二年冬期仕様



仕入れの状況により料理内容が写真と異なる場合がございます。



株式会社 志百家

<http://www.simoya.jp/>

本社 岩手県盛岡市厨川1丁目8-6

事業本部 滝沢市土沢442

TEL: 019-699-3366 FAX: 019-699-3200