

冬御膳

(半精進膳)

八、〇〇〇円

- 先付 梅花鮫肝寄豆腐 辛子酢味噌 浅月 紅葉卸し
 - 吸物 蟹味噌 市松豆腐 白木耳 しゃぶ餅 青味 口柚子
 - 刺身 鮪厚切り 鮑館盛り 車海老姿作り 紋甲烏賊花作り
 - あしらい一式 山葵
 - 焼肴 帆立と鰻の伝法焼 椎茸 百合根 銀杏 栗麩 吉野あん
 - 煮物 なめた鰯煮付 木の葉南京 椎茸 筒牛蒡 花人参 絹さや 針生姜
 - 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 大海老金麩羅一本揚げ 河豚 舞茸 春菊
 - 鍋 岩手県産ロースのすき焼き 玉葱 春菊 榎木 長葱 焼き豆腐
 - 温物 ミニ薯蕷蒸し 蟹 椎茸 三つ葉 粒蕎麦あん
 - しのぎ 一口蕎麦
 - 食事 釜飯／寿司／ご飯味噌汁セット
 - 水菓子 パイヤ ぶどう 苺
- 以上三点から一点お選び下さい。



冬御膳 8,000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