

# 花むさし会席

“Hanamusashi Kaiseki”



- 先付 *Chef's Speciality* ▶ ホワイトコーンの摺り流し  
焼きとうもろこし
- 前菜 *Assorted Appetizer* 朝顔盛り  
焼き茄子 生湯葉 ぶどう白和え  
ゴーヤおかか和え 穴子けんちん焼き  
枝豆のかき揚げ 茗荷寿司 フルーツほおずき
- お椀 *Soup* 薄葛仕立て  
うに豆腐 海老 青菜
- 造り *Sashimi* 氷室盛り 本日の盛り合わせ  
芽物いろいろ わさび
- 進肴 *Simmered Dish* 鱧のしゃぶしゃぶ  
水菜 若布 葱
- 強肴 *Grilled Dish* イセエビの鬼殻焼き うに玉仕立て  
または  
石焼き 国産牛サーロイン  
にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜
- 食事 *Rice* 握り寿司三種 細巻き 味噌椀
- デザート *Dessert* 夕涼みの上生菓子

¥17,000