

# 花むさし会席

“Hanamusashi Kaiseki”



先付  
*Chef's Speciality*

うにのムース コンソメジュレ

前菜  
*Assorted Appetizer*

たこと夏野菜の梅肉和え  
鮑磯焼き  
ゴーヤと鶏挽肉の茶巾揚げ  
生ハム鳴門  
西瓜見立て

お椀  
*Soup*

清まし仕立て  
牡丹鱧 冬瓜 梅肉 じゅんさい

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*

鰻の柳川鍋 有馬山椒

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*

清涼の上生菓子

¥17,000