

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 碗
Soup

清まし仕立て
牡丹鱧 冬瓜 梅肉 じゅん菜

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

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 味噌碗

デザート
Dessert

清涼の上生菓子

¥17,000