

花むさし会席

“Hanamusashi Kaiseki”



先 付
Chef's Speciality

柿の白和え

前 菜
Assorted Appetizer

いか黒作り

焼き舞茸 なめこ とんぶり ぽん酢おろし和え ますこかけ

野沢菜豚巻き

いが栗 栗餡射込み

松葉蕎麦 栗麩くわ焼き

お 椀
Soup

白海老真丈 とろろ昆布 青味 柚子

造 り
Sashimi

信州サーモン 甘海老
安曇野わさび

煮 物
Simmered Dish

里芋の揚げ出汁 紅ずわい蟹餡かけ

強 肴
Grilled Dish

きんきの姿焼き
または

石焼き 国産牛サーロイン
にんにくだれ おろしぽん酢 生野菜

食 事
Rice

握り寿司三種 細巻き 味噌椀

デザート
Dessert

りんごの上生菓子 さつまいも汁粉

¥17,000